

جولائی 2015

داستان

گاد سترخوانے

پاک سوسائٹی

مبارک باد یوں کا شور مہندی کے ساتھ
ت کار و مالوی

یہ عید کا جوڑا ہے
ہے ستاروں کی

عید الفطر روایت

ڈاٹ

WWW.PAKSOCIETY.COM

عید مبارک

WWW.PAKSOCIETY.COM
RSPK.PAKSOCIETY.COM

ONLINE LIBRARY
FOR PAKISTAN



PAKSOCIETY1 f PAKSOCIETY

خزیا

هزاری

منشی منشی شریف

میرے بچپن کا دن

پانی کا درست استعمال

اللائت کیمز ایکشن

اواکارو یختی زیدک

رئیس‌توران ریولو

شیف شمینہ جلیل

کھانہ کی صحت کا خزانہ

صوت عام

تیسروں کی حاجت

PAKSOCIETY.COM

57



صحت کا خزانہ

44 فٹ ایوا کاٹی، سالسا (Fish Avocado Salsa)

45 پکن چٹا کرپ

46 گناؤن اسپیشل

47 وٹن

48 ریسنورنگ اسپیشل

49 فٹ پیٹر

چائیز بین کک

36



50

51

52

53

54

55

56

58

نندو کی پی پی اسپیشل
پرا باسکٹ
فیوڈ میٹر برائی
اسٹریبری فز اسٹای کز ای
ہیف اسٹراٹوف
گوشت کا بھرید / مشرومز کارن اور کا جکی کری
خاص سوزاں
لیفٹ میٹر بریڈ ہڈنگ



35

37

38

39

40

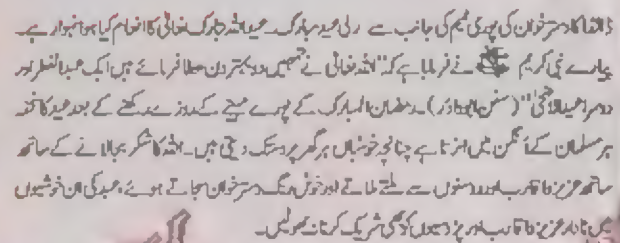
41

42

43

مہر زوال
پشی بھرے کباب
پکن تنہ پانی
لمڑا مصالحہ قبرہ اور پوربان
چکن کڈ سے
کچلی کباب
مکرووئی مرغ پاورہ مصالحہ
مکرووئی برائی

السلام عليكم



اس کامرے کے خاص مصفاہین میں شامل ہیں وحنک دھج سینے لباس، نیکسی حادور کھنسی چوڑیاں بھی، اس کے ساتھ حیات صحت کے خزانوں سے لے کر کھانوں کی بنیادی مینے بیوی کی ملک اور بچوں کی چمک کائناتوں کی، جس کا رونا کراہتی حسن بھی ہے، یہ سب آپ کا دل ہو دیکھئے کہ جس طرح گئے آپ جہن کو صیہ کی دوا کرتے ہیں، اسی طرح آج ڈاکٹر الجہان زوری سروہ کی جانب سے "لڑاؤ کا دسرخون" کی اصل میں صیہ کی دوا کرتے ہیں، یہ سب کون کا خاص مینو ترتیب دیجئے، بیٹھے آپ کا نام لکھ کر ان مینہ کے حنک رنگوں سے لطف اندوز ہو گا۔

ذوالفقار کا دسترخوان نے عید اچسک کے اس کو ہر کار کے لئے بچا اور بیڑوں کی پسند کو محفوظ خاطر رکھنے
 ہوئے جو خوش رنگ دھڑلے زار تہہ تراکب شائع کی تھیں ان کے لئے خود بھی کھائے اور دھڑوں کی
 بھی مہمانت کیجے کہ یہ تو نئی مہمانت کا دسترخوان بنائے گئے۔

ساتھ ہی ذوالفقار اور بیڑوں کی کھجی کا بھی اچھا دھڑاں ملے اور کئے۔

PAKSOCIETY1 f PAKSOCIETY

آپ کی رائے



ڈاکٹر خزانہ ہر ماہ روایت کا تسلسل لے حاضر ہوتا ہے۔ ڈاکٹر کی رائے کا اپنے قارئین سے اشتیاقوں کی مکمل اور خطوط کے ذریعے استوار ہوتا ہے۔ اس ضمن میں ہمیں اس ماہ کے جریدے سے تعلق آپ کی قیمتی آراء اور مشورے ملتے رہے ہیں، شکرا

کی۔ انا اس میں جلد و ہوا میں کھانوں سے تعلق غذائی فوائد بھی دیتے ہیں۔
ملے آپ کے مسائل کی طباعت شدہ ہوتی جلد ہی چاہے ہر فرد کے لیے۔

پسند آیا

میں نے ڈاکٹر کی رائے سے ڈیڑھ دن کیا ہوا کو بہت پسند آیا۔ مضامین میں
میں نے ڈاکٹر کی رائے سے ڈیڑھ دن کیا ہوا کو بہت پسند آیا۔ مضامین میں
میں نے ڈاکٹر کی رائے سے ڈیڑھ دن کیا ہوا کو بہت پسند آیا۔ مضامین میں

شیف ڈاکٹر کا اثر و اثر کی چاہتی

بہت اچھا ہے کہ شیف ڈاکٹر کی رائے سے ڈیڑھ دن کیا ہوا کو بہت پسند آیا۔ مضامین میں
میں نے ڈاکٹر کی رائے سے ڈیڑھ دن کیا ہوا کو بہت پسند آیا۔ مضامین میں
میں نے ڈاکٹر کی رائے سے ڈیڑھ دن کیا ہوا کو بہت پسند آیا۔ مضامین میں

میرے بچپن کے دن، کتنے اچھے تھے دن

اور اچھے ہوتے ہیں آپ کے دوا ہوا میں بھی، جو بچوں کی تربیت
ان کی اشیاء اور کمزوری کی تربیت سے تعلق ہوتے ہیں۔ کاروبار کے
حوالے سے اچھا مضامین لکھا گیا۔ واقعی کاروبار میں بہت ضروری ہے۔
بچوں کے سر پر کی آزمائش وریٹیشن سے تعلق مضامین بھی اچھا ہے۔

سینئر فوڈ کی دستاویز پسند آئیں

ماہ رمضان میں ڈاکٹر خزانہ بہت شاندار طباعت کے ساتھ آیا
کرتا ہے۔ اس یاد میں آپ نے ہمارا دل خوش کر دیا۔ مضامین کے
خاص بکڑے اور سینئر فوڈ دستاویز میں اردو کے کباب اور سیو پودی
غضب کی دستاویز میں، ہر مضمون میں آپ نے مادہ صابم کے حوالے سے
مضامین میں لکھا ہے۔ پیلاؤ جتنی کے حوالے سے لی جل کر کھانے
میں خوشی فراخ کرنا ہے۔ کباب اور دوسرے مضمون میں ماں اور بیٹی کا
شرقی، جذباتی اور اچھا مضامین لکھا ہے۔ ایسے مضامین میں آپ
نے اسلام کی ہدایت اور فطرت کی تعلیم کے حوالے دیے ہیں۔ دل خوش
کر دیا آپ نے۔

شیف اور اداکارہ ماورا کے اثر و اثر کی

جان میں

اثر و اثر بہت طوفان سے رہتے ہیں۔ ڈاکٹر کا اثر و اثر کی
چند اثر و اثر مثلاً شیف اور ماورا کی کہی کا سودا سنی یا ڈیزاسٹر کے اثر و اثر
سازع ہوتے ہیں۔ جو کہیں دیکھ سکتے ہیں اس بار آپ نے مضامین لکھا ہے
میں صحت خواہ کا اثر و اثر بھی سنا کر دیا ہے۔ ہمارے دینے خواہش میں کوثریم
خانیہ کو کہی رسالے کے لئے غیر بری لکھ کر دے دیکھیں۔ آپ کے صفحات پر
ان کی لکھ کر بہت بھلی لکھ دی ہے۔ فوٹو بہت ہی خوبصورت ہے۔ ماورا اور
شیف ڈاکٹر کی تصاویر اور فرہنگ میں بھی کیا سبب نظر نہیں آتی۔

کھانے صحت کے خزانے لا جواب تھے

میں نے ڈاکٹر کی رائے سے ڈیڑھ دن کیا ہوا کو بہت پسند آیا۔ مضامین میں
میں نے ڈاکٹر کی رائے سے ڈیڑھ دن کیا ہوا کو بہت پسند آیا۔ مضامین میں
میں نے ڈاکٹر کی رائے سے ڈیڑھ دن کیا ہوا کو بہت پسند آیا۔ مضامین میں

ڈاکٹر کو ٹک آئل پر تحریر سیر حاصل رہی

میں نے ڈاکٹر کی رائے سے ڈیڑھ دن کیا ہوا کو بہت پسند آیا۔ مضامین میں
میں نے ڈاکٹر کی رائے سے ڈیڑھ دن کیا ہوا کو بہت پسند آیا۔ مضامین میں
میں نے ڈاکٹر کی رائے سے ڈیڑھ دن کیا ہوا کو بہت پسند آیا۔ مضامین میں

نور باد کھانے صحت کے خزانے اور ریسیپی نے

بچے

میں نے ڈاکٹر کی رائے سے ڈیڑھ دن کیا ہوا کو بہت پسند آیا۔ مضامین میں
میں نے ڈاکٹر کی رائے سے ڈیڑھ دن کیا ہوا کو بہت پسند آیا۔ مضامین میں
میں نے ڈاکٹر کی رائے سے ڈیڑھ دن کیا ہوا کو بہت پسند آیا۔ مضامین میں

"ضروری بات"

میں نے ڈاکٹر کی رائے سے ڈیڑھ دن کیا ہوا کو بہت پسند آیا۔ مضامین میں
میں نے ڈاکٹر کی رائے سے ڈیڑھ دن کیا ہوا کو بہت پسند آیا۔ مضامین میں
میں نے ڈاکٹر کی رائے سے ڈیڑھ دن کیا ہوا کو بہت پسند آیا۔ مضامین میں

کوئل سے بھول دل جیت لے گئے

میں نے ڈاکٹر کی رائے سے ڈیڑھ دن کیا ہوا کو بہت پسند آیا۔ مضامین میں
میں نے ڈاکٹر کی رائے سے ڈیڑھ دن کیا ہوا کو بہت پسند آیا۔ مضامین میں
میں نے ڈاکٹر کی رائے سے ڈیڑھ دن کیا ہوا کو بہت پسند آیا۔ مضامین میں

عید سے پہلے دید ہے چاند رات کی

عید سعید کی زیریں روایت



صدیوں سے ہم عید کا استقبال اسی طرح چاند رات بنا کر کرتے ہیں۔ ہر ماہ ماہاتے آج، خوش رنگ لباسات کی تیاری خانی آسمان کی سونہری ہیکار اور ڈیزائنوں کے انتخاب میں بیوی بیاہوں کے باہر کی قاتوں میں فوجیوں اور خواتین کی ایسی نگاروں کی آخری وقت تک کی شاپنگ میں چوڑیوں، شیر خور سے کے لوازمات، فصل اور کراڈوں کے نہ سمنے والے سلسلے غرضیکہ چاند رات کا سچا اور دلکش سوجن اسٹول کا طوفان ہم پر ٹھکن کو غالب نہیں آنے دیتا۔ چاہے نوریت ہوگا مناسیے کہ رات بھی تو سال میں ایک ہی بار آتی کیسے۔

خوف سنا ہے کہ اس موقع ہی کیوں آنے دیں۔ کچھ چیزیں مثلاً عید کے 3 دنوں تک اس کی دعوت کرنی ہے، کیا کچھ دیکھنا ہے مثلاً بڑوں میں چائے پینے، نماز، بڑا دھنیا، پودینہ اور ہری مرچیں، بیکراہ لکڑی، پختہ دھان، پختہ پختہ، اس کے بعد ہی اور ڈالڈ آ لکڑی اور لکڑی۔ یہ تمام چیزیں کون سا پختہ پختہ سے اسٹول کی جاسکتی ہیں تو پھر دیکھیں بات کی؟ کیا آپ کے ذہن کا رستہ خزانے کے گزشتہ شمارے موجود ہیں یا نئے شمارے سے نئی چیزیں آ رہی ہیں؟ آپ کو یاد رہا ہے جس کو اگست 2012ء، 2013ء، 2014ء اور سب 2015ء میں شمارے عید کے خاص شمارے آپ کی رہنمائی کے لئے ہر وقت موجود ہیں۔ پچھلے شماروں کے صفحات پلٹ کر بھی کوئی ایسی دشن تیار کی جاسکتی ہے اس عید ذرا بچ کو یادگار بنائے۔

رمضان مبارک کے مہینے کی معروفیات کے بعد عزیز، رشتے داروں اور بڑھوسیوں کے ساتھ طہر احباب سے شے ماننے کے یہ تین روزہ دنوں پر تقص ہو جاتے ہیں۔ ہم سب کی خواہش ہوتی ہے کہ ان دنوں کو زیادہ سے زیادہ خوشگوار انداز میں گزاریں۔ شریعت محمدی علیہ السلام کی پیروی بھی ہو اور کسی دینی یا فرائض کی حاجت بھی ہواری ہی دلچسپت پوری ہو جائے۔ عید ان کی بھی بوجہ کی دیکھو ہاری آکھیں ترستی ہیں اور عید ان کی بھی ہو جویں آرزو میں ہوتے ہیں کہ کوئی حاجت روا کرنے آئے گا۔ ڈالڈ کا رستہ خزان آپ سب معزز قارئین کو عید مبارک پیش کرتا ہے۔

عید کی قوس و قزح کے رنگ اور بھی کھریں گے اگر دھبی دھبی آج پر پکے والا شیر خور، دھبی دھبی کے مطابق تیار ہو اور دھبی سونہ چاہیں آئے جو اکی، مثال یا دوا کی جہاں کے باقوں کا خاص ہنر کیا ہے تھا۔ اس پکوان کی تیاری میں بھی بی جان سے محنت کی جاتی ہے۔

چاند رات کو چوڑیوں کی خریداری کرنا پاکستانی خواتین کا محبوب مشغلہ ہے۔ اکثر مہندی کی کون بھی اسی روز خریدی جاتی ہے۔ آخر مہندی اور چوڑیوں کے بغیر عید کا شکار کیسے مکمل ہوگا۔ اس کے ساتھ ہی ساتھ سٹائینوں، میک، کچھ خاص پکوانوں کی تیاری کے لئے مرغی اور بکرے یا گائے کا گوشت، گھری صفائی ستھرائی اور آرائش یہ سارے کام آخری دن تک مکمل کر لئے جاتے ہیں اور اگر بدھمی ہو جائے تو یوں کی ڈانٹ کا

چاند رات کا رومانوی حسن

مبارکباد یوں کا شور، سوندھی خوشبو مہندی کا ساتھ



عربی ڈیزائن

کے لفظ Arabic Henna ہے! ہاں! ہے مہندی یا حنا کا استعمال تقریباً پانچ ہزار سال پرانا ہے۔ ہندوئی چاند رات کی راتوں میں نہیں ہوتی بلکہ یہ صرف لال، اورنج اور براؤن رنگ کے ہیں۔ مہندی کے پودے کا نام Law Sonia Inermis ہے۔ مہندی جب پاؤں کی شکل میں ہوتی ہے تو اسے حنا کہا جاتا ہے۔ مہندی اس کے آثار ملتے ہیں۔ اس کے علاوہ ٹیل ایسٹ اور نارٹھ امریکہ میں بھی حنا استعمال کی جاتی رہی ہے۔ مہندی کے چوں کو سکھا کر اس میں چائے، لیمو، دارچینی اور کیوں کو خشک اور میں کر ملایا جاتا ہے تاکہ اس کا اثر دیر پا رہے۔ مہندی نہ صرف ہندوستان، پاکستان کے تہواروں میں استعمال ہوتی ہے بلکہ اب یہ آہستہ آہستہ امریکہ، یورپ، مشرق وسطیٰ وغیرہ میں بھی لگائی جا رہی ہے۔ اب اس کا

فضاؤں میں گونجی چاند مبارک، سلام و آداب کی صدا کہیں، خوش رنگ لمبوسات، آخری لمحے کی عید کی تیاریوں میں۔ سچنگ چڑیاں خریدنے اور مہندی لگانے کی باریاں، شیرخوڑے، کہا بوں، مٹائیوں اور دسترخوان کی رونق بڑھاتے کھانوں کے اہتمام کا نام ہے چاند رات، جس میں ساری تیاریوں کے ساتھ مہندی کا شوق بھی پورا ہوتا چاہئے۔ مہندی تو سب طرح میں مہندی کا جادو کیسے نہ جگے۔ آئیے مختلف ذریعہ کے بارے میں کچھ جاننے کی کوشش کرتے ہیں۔

ردِ جدید میں مہندی لگانا باقاعدہ آرٹ اور پرفیشن بن چکا ہے۔ پاکستان اور دنیا بھر میں جہاں جہاں مہندی پسند کی جاتی ہے سب کٹروں خواتین اسے کاروبار بنا چکی ہیں۔ اسی طرح ہر شے، ہر ملک اور ہر جگہ کی ثقافت کو دیکھتے ہوئے ہر کاروں نے اسے مدتِ عطا کی



ہندی



بھجورے ہوئے باغوں کے ساتھ ساتھ اڑھائی، ہر گھنٹہ بلیں بار بار سے داما سنائی
 زار پر مقبول ہے۔ چادری بٹھائی بھی چھوئے چھوئے کھین کھول کر رکھیں گے
 چھڑکائی ہیں۔ کبیر باہر، ایک اور سیل سنائی کے لئے کر پڑے۔ ہاتھ باز
 اور جیروں پر ٹھنڈا رکھا ہے۔ جسے اور پڑی ہیں، کدھوں پر ایک نقش
 خائیں ہیں جو دور سے ٹھنڈا دکھائی دیتا ہے۔ یہ حال لوگ کتنے غریبوں
 کی ہیں۔ یہ سب کچھ، مہینے بھی ہمارے رسولوں کی بیعت کی خدمت میں گئے۔

تو اس کے پاس پہنچے۔ تاہم صرف چوں اور اس کے بعد ہزار کی شکل میں
دستاب ہوئی۔ چوں کہ اس دربار کی خواہش میں ہزاروں ایک پائے میں آئی،
جائے کا پانی بھی پیداوار کیوں کے دیں کے ساتھ کہ حاکم حاکموں، بلکہ انھیں
اس کے بعد اس حاکم کو بکھڑے کر لئے رکھ کر ہزار ایک تھے (جس کی نوک یا
ایک سرور فرمایا ایک ہو) کی در سے مختلف ڈیڑھ ہزار یا کرنی تھیں۔ اس
دروں کی عام طور پر گول راؤ، پھلی کے بیج میں ہزار کیوں کی پوروں پر
مہندی طور پر کاٹا جاتا یا پھر پورے ہاتھ پر مہندی کا یہ گڑھا مہندی لپ
کے بعد تھیں کو رات بھر کے لئے کپڑے سے باندھ رہا ہوا ہاتھ دست صبح
کھینچ کر ہاتھوں میں پھر دیکھا جاتا تھا اس مہندی کا صریح تیز اور رنج و مل
کھاں ہوتا تھا۔ یہ صریح لڑا جاتا تھا اور مہندی ہزاروں سے کوئی کی شکل میں
رسماب ہو سکتی تھی۔ یہ مہندی کے لئے سن و سان ہونے سے بلکہ اس
کی نئی انعام بھی رسماب بھی ہوتی تھی۔ یہ مہندی انھیں مہندی سب
سے ملایاں ہیں۔ مہندی جب کے رنگ کی ہوتی تھی یا زائد سے کے
پیر میں کتب و کلائیوں سے ہزاروں اور ایک کے لئے ایک تک مختلف حد ہزار
لکھ تھیں رنگ رنگ ہائے جانے تھے۔ مہندی اور اس کے ملانے سے بیکہ کہ اس
رنگ ہزار سے ہونے کی کے بعد پھر ایک ہونے لگتا ہے۔ مغرب میں ہزار
اور ہزار کاٹیں مہندی سے اپنے جسم پر ہزاری فرست لکھتی تھیں ہونے ہیں
اس کی بنیادی وجہ یہ کہ مہندی سے ہزار ہونے میں کسی قسم کی تکلیف
نہیں ہوتی اور اس سے جلد ہونے کا بھی شہ جانتے ۔



مصری تواریخین اپنے خطوطے دارے، ممالاں، پچال اور بیس چنڈ کرنی ہیں ۔
کہہ گئے، تک نہ بنی نہ کی گئی ہیں ۔ یہاں سے تھنوں تک چنڈ کی رہائے کا
ایہنا صرف مصری کی گاہ ہے ۔



مٹی میں چوکرا اور گرل زہریلوں سے نقش زدگان بن گئے۔ ایک عطا ہے کہ



بجارت میں مجھ سے ملنے پہنچے ہمارے باختر پاراہند کے جانتے ہیں۔ وہ تاجی بارک، خوشحال بیٹوں کے ساتھ چھوٹی بڑی کیرلی اور دیگر لوگوں کے ساتھ راج پوروی میں کوئی دھڑ کہتے والوں کا دل مو، مینی ہے۔



مصری زمین



کے ذہنی کی ایک جھلک بڑھاتا ہے۔ اس میں اکثر مضامین مکمل
نوجوانوں کی تھیں۔ پھر ان کے ساتھ مضمون سے Fill کیا جاتا ہے۔ اسے
مضمون میں لے کر مکمل کیا جاتا ہے۔ پھر اس کے ساتھ مضمون میں لے کر مکمل
کے ساتھ مضمون میں لے کر مکمل کیا جاتا ہے۔ پھر اس کے ساتھ مضمون میں لے کر مکمل



میں میں بوسہ پہلے اور پھر لڑنے لڑنے جیتے ہیں۔ انکسار بھی انی طرح
میں جانی ہیں۔

کھنتی چوڑیاں عید کا سنگھار

محکم دلائل سے مزین

چوڑیاں عید پر ایک خاص سنگھار ایک ایسا ذریعہ جو عید پر عورتوں کی اہمیت کا حال بیان کرے۔ ان کے بغیر عید نہیں سمجھا جاتا۔ ہر قسم کی تیاری کر لی جائے، مگر عید کے لیے چوڑیوں کی تیاری ضروری محسوس ہوتی ہے۔ ایک قسم کی چوڑیوں کی سادگی سے لطف رکھتا ہے۔ ایکٹ میں ہزاروں کے ساتھ ساتھ ایک اور ڈیزائن سے تیار کردہ چوڑیاں دستیاب ہیں جنہیں عید پر پہن کر اس سے بچھک کر کے بہن کر خونی محسوس کرتی ہیں۔ ان کی شکل اور ڈیزائن مینک میں موندنے کی چوڑیاں پہننا ایک سوسائٹیز کی عورت کے لیے خوب و خیال جیسا ہے کہ عید کے مقابلے کے طور پر ایکٹ میں ایسی چوڑیاں رکھیں ڈیزائن میں دستیاب ہیں جس پر سونے جیسے پانی کی باتیں کی جاتی ہے کہ جس سے ان چوڑیوں کی شکل پر بھی اصل کا گمان ہونے لگتا ہے یہ چوڑیاں وزن میں ہلکی ہونے کے ساتھ ہر ساخت اور انداز میں لگتی ہیں جنہیں خواہناں ہر لباس یا ہر رنگ کے ساتھ پہن سکتی ہیں۔

اب آپ دیکھیں گے کہ چوڑیوں کی ڈیزائن کی منفرد ساخت کے ساتھ ساتھ کئی دھاتوں میں بھی چوڑیاں دستیاب ہیں جن میں سولڈ اور گولڈن دھاتیں، نکل، پلاسٹک اور ٹیٹنم کی چوڑیاں شامل ہیں۔ جن کی دھاتوں، ریم، گینڈوں، بھروس اور پٹن وغیرہ سے ڈیزائن کی جاتی ہے۔ انہیں مختلف رنگوں سے بنا یا دیا جاتا ہے۔

اس عید پر اپنی چوڑیاں خود ڈیزائن کریں

آج کل ہاتھ کی بنی ہوئی چوڑیاں یا کڑوں کا استعمال عام ہے۔ اگر آپ کمر پر ہی ٹکڑے یا برسٹ بنا چاہتے ہیں تو یہ بہت آسان ہوگا۔ ایک

سارے ہاتھ کا کڑا یا سونی چوڑی لطف چھونے کے ساتھ ساتھ ہاتھ کی حرکت بھی آسان اور چھونے میں ہلکی نہیں آتی۔ اس میں گنا پتھر لگ کر بھی بن سکتا ہے۔ ایک کوئی خاصیت خاصیت سے گلو کے ساتھ لگا کر بھی بن سکتا ہے۔ چوڑی کو کڑی ڈیزائن سے کر کے اور رنگ ہونے کے لئے رکھ دیں جب رنگ خشک ہو جائے تو کڑی کو کڑی مود سے چھونے کیلئے یا ہاتھ اس پر چکاویں۔ مختلف انداز یا ڈیزائن بن سکتے ہیں۔ پتھر لگ کر بھی بن سکتے ہیں۔ لے رکھ دیں جب وہی طرح سولڈ ہاتھ کی کڑی بن سکتی ہیں یا کٹس ہی انداز اور طریقہ سے اب کھینچ کر بھی بن سکتے ہیں۔ برسٹ اور سٹیل کر سکتی ہیں۔

کچھ کی چوڑیاں بھی آؤٹ آف فیشن نہیں ہوتی۔ ہر رنگ، ہر طرح کی چوڑیوں کے ساتھ کچھ کی چوڑیاں اپنی ایک اہمیت رکھتی ہیں۔ ان کی شکل بنانے کی چوڑیوں کو سجاوٹ کی نشانی دیا جاتا ہے۔ کچھ کی چوڑیوں اور برسٹ کٹوری لڑکیوں کا پسندیدہ ہے۔

نبال میں چوڑیوں کو چوڑا، بنگالی میں چوڑی، ہندی میں چوڑی اور اردو میں چوڑیاں کہا جاتا ہے۔

فوج کل زاپہ، ز چوڑیاں Sea Shell سے بنائی جاتی ہیں۔ اس کے علاوہ کا پ، ہر رنگ، گولڈن وغیرہ سے بھی تیار کی جاتی ہیں۔ چوڑیوں کی دو قسم

زیادہ متبول ہیں ایک Solid Cylinder اور دوسرا Cylindrical شامل

ہیں۔ زیادہ کچھ کی چوڑیوں پر ڈیزائن بنانے کے لئے ہاتھ سے بنایا جاتا ہے۔ ایک کی جاتی ہے یا ہر شے کے نہایت چھونے چھونے کر کے بنی لگاتے جاتے ہیں۔ ان سب کے علاوہ ریز کی چوڑیاں بھی بنی کا حصہ ہیں۔

آج کل کڑوں، چوڑیوں میں خاصی درائی موجود ہے۔ آپ برسٹ پسند کرتی ہوں تو کٹائیوں کا حسن و دق اندہ ہو جائے گا، کیونکہ ایکٹ میں گینڈوں، فنجی اور انمول بھروس سے زائے سونی اور کٹیدہ کاری سے بنے کڑے، چوڑیاں اور برسٹ موجود ہیں۔ کو یا Cuff اور چوڑیوں میں بھی برسٹ کر کے بنائی جاتی ہیں۔ ان کے علاوہ دھاتوں، زخم سے تیار کیے جاتے ہیں اور چوڑیاں بھی دستیاب ہیں۔ زینٹر فضا و ر میں رکھنے تو آپ کے لئے ہے۔ اس کے ساتھ کچھ کی چوڑیاں یا کڑے بچ کر رہے ہیں۔

f PAKSOCIETY

پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✧ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✧ ہر ای بُک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✧ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✧ ہر ای بُک کا ڈائریکٹ اور ریزیوم ایبل لنک
- ✧ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بُک کا پرنٹ پریویو ہر پوسٹ کے ساتھ
- ✧ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✧ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریخ
- ✧ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✧ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✧ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں
- ✧ سیریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✧ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریخ
- ✧ ایڈ فری لنکس، لنکس کو ایسے کمانے کے لئے شرنک نہیں کیا جاتا

We Are Anti Waiting WebSite

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

✧ ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

✧ ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library For Pakistan



Like us on
Facebook

fb.com/paksociety



twitter.com/paksociety1

Big Hair / اسٹائل

موسم گرما کی عید ہے بال کیسے بنائیں؟

سر دیوں میں تو بال کھولے بھی جاسکتے ہیں اور سیٹے نہ بھی جائیں تو برسے نہیں گئے لیکن گرمیوں میں کون بال کھلے رکھتا ہے خاص کر دن کے وقت تو انہیں سنبھالی جانے تو اچھا ہے۔

• اس کی ضرورت تو بڑھانے کے لئے میٹر اسیز ہے اسٹائل کر لیں۔

• گرمیوں میں تو بال کی بال چپ رہنے ہو جائے جس اور فٹے میں دوست چار سرخ فوٹو کیسے بنائیں؟ اس کے ساتھ ساتھ اسٹائلنگ کا خیال رکھنا بھی بہت ضروری ہے۔ رنگ میں تو آپ کو بہت کم دنت میں اسٹیل بالوں کو خوبصورت اسٹائل دینے کے طریقے بتا رہے ہیں۔

Beehive / اسٹائل

Waves / اسٹائل



• اگر آپ کے چہرے کی ساخت پھولتی ہے تو یہ اسٹائل آپ کے لئے ہے۔
• اس کو مکمل طور پر Volume دینے والے میچر اور کنڈیشنر سے دھوئیں۔
• بالوں کو خشک کرنے سے پہلے ہی اسٹائلنگ کر کے بالوں کی جڑوں سے لے کر سرور تک Blow Dry کی مدد سے دھڑلے میں کر لیں۔
• آخر میں بالوں کو ہلکی جگہ پر ہانے رکھنے کے لئے اسٹائل کریں۔

چند اہم کارآمد باتیں

• سرور کے بعد بالوں کی اسٹائلنگ کا کام اس وقت تک نہ شروع کریں جب تک کہ بال کم از کم 80 فیصد تک خشک نہ ہو جائیں۔
• بالوں کو خشک کرنے کے بعد ہی اسٹائلنگ کرنا شروع کریں۔
• اگر آپ کے بالوں کو خشک کرنے کے بعد ہی اسٹائلنگ کرنا شروع کریں۔
• اگر آپ کے بالوں کو خشک کرنے کے بعد ہی اسٹائلنگ کرنا شروع کریں۔
• اگر آپ کے بالوں کو خشک کرنے کے بعد ہی اسٹائلنگ کرنا شروع کریں۔
• اگر آپ کے بالوں کو خشک کرنے کے بعد ہی اسٹائلنگ کرنا شروع کریں۔
• اگر آپ کے بالوں کو خشک کرنے کے بعد ہی اسٹائلنگ کرنا شروع کریں۔
• اگر آپ کے بالوں کو خشک کرنے کے بعد ہی اسٹائلنگ کرنا شروع کریں۔



• بالوں کو مکمل Beehive اسٹائل دینے کے لئے درج ذیل اقدامات پر عمل کریں۔
• اگر آپ کے بال روغنی ہیں تو انہیں ڈرامی شپیر سے دھوئیں۔ اس طرح آپ کے بالوں میں Volume آجائے گا اور وہ جھولے ہوئے سے اور ہارڈ ٹیگس گئے۔
• میچر آپ بالوں کی جڑوں میں Spray Volume کا استعمال کریں۔
• ایک سائڈ سے ایک ٹکائیں اس کے بعد جڑوں ہانے کے لئے درمیان سے بالوں کو اٹھا کر ایک کوجیک کے ذریعے حریدہ اسٹائل دیں۔
• اب بالوں کو میچر گرمیوں کا استعمال کرتے ہوئے فیکس کریں اور الیم میچر اس پر سے کی مدد سے بالوں کو سیٹ کر لیں۔



• ایک میچر سے وار بال درمیان سے ٹکائی گئے کے ساتھ بہت خوبصورت لگتے ہیں اور انہیں ہانے میں محنت بھی کم لگتی ہے۔ بالوں میں لہریں بنانے کا طریقہ درج ذیل ہے۔
• سر کے درمیان میں سے ایک ٹکال لیں اور بالوں کو کرل کرنے والے ٹیکل کا استعمال کریں۔ اس کے بعد بالوں میں جان ڈالنے کے لئے میچر برش کی مدد سے بالوں کو Blow dry کریں۔
• بالوں کو مختلف حصوں میں پانٹ لیں اور بالوں کی درمیانی لمبائی سے لے کر اختتام تک کرکٹ ڈزن کے ذریعے کرل کر لیں۔

میٹھی عید کے آتے آتے مٹھائی کی نئی ورائٹی آگئی

کراچی، لاہور، فیصل آباد اور ملتان کے مت سنے ڈالتے

میتھی بات زندگی میں ہر گول و جی ہے۔ یہی عید میٹھی کے آتے آتے کبک مٹھائیوں اور کسٹمازوں کی کہانی ہے۔ عید الفطر پر ہم لذت کا چورہن کا خاص خیال رکھتے ہیں اور گھر پر تیار ہونے والے شیریں خیر سے مٹی سوہاں، کھیر یا زردوں کے علاوہ کچھ نہ کچھ نیا چاہتے ہیں۔ تھنوں کی حکایت ہو یا مہمانوں کی توقع کا خیال، ہر آن ضرورت رہتی ہے کچھ ایسا مٹھا خوراک کاٹنے یا ڈھل کر سونے کو جڑا لےنے سے دلچسپ تک منور ہو۔

صاب سے ڈالتے نہیں کرتے ہیں۔ جب آپ فیصل آباد میں ہوں تو ذوق گراڈا ڈھاہارہ بھولنے کا کیونکہ بڑا ذوق لبت نہیں ہو رہا ہے۔

بقلا وہ عربی مٹھائیوں کے مراکز پر راج کرتی ورائٹی بہ شرف، مٹی، عرب اور اب پاکستان میں کی پسند کی جانے والی مٹھائی ہے۔

سے عید فطر، منانے کا ایک نیا روپ دیکھنے کو ملے گا۔ آپ میں سے کئی صاحبان کے بچوں خاں کے گھر پر ہارنے والے کھانا ہوگا۔ یہ دینی کے مذہب گھرانوں کے اہل خانہ کی خوشی کا باعث ہے۔ دو بابت ورائٹی کے ساتھ آرکٹ میں متعارف ہوا ہے۔ مٹی اس کے ذریعہ آپ اپنے کنبے اور مہمانوں کی خواہش کے لئے بھاری بڑی اور دروں کھانے، ٹانہ، ٹانہ کی خرید سکتے ہیں۔ چند جب تراکت اور جتنی مقدار سے آراستہ کر کے لے جاسکتے ہیں۔ یہ بابت کی جس بابت کی وا، وہ نثریں ہو جاتا ہے۔ عید فطر کی مٹی میں سے عید فطر کے لئے بہت سی مٹھائی ہندو خانے میں مٹی کے لئے بھی متعارف کرانے ہیں۔

آئینڈ بیکرز

احمد اور انبالہ سوئٹس 60 کی دہائی میں ایک بڑا نام بن گیا۔ اس کے پرانے نمبر اور کچھ بیلنٹ ہیں۔ ساتھ ہی بکاشوں میں ام ایس جیٹا کی دہائی میں بھی بکاش کا کھنڈہ لارکٹ اور دہائی کا بکاش کی مرکز بن گیا۔ یہ مٹھائی کی مٹی کی مٹی میں جم جم گاؤں پائیں۔ دینی اور سوہاں آج بھی ڈالتے ہیں۔ مٹھائی سے بکاش سوئٹس سوئٹس و ہٹ سوئٹس، رحمت شیریں اور شیریں کے علاوہ ڈھا کہ سوئٹس



• ہٹ سوئٹس اور سوئٹس ویزی، خالو سے کے علاوہ ہٹ باک، بگور باک، گنجیر اور دیگر کوازمات کے لئے معروض ہے۔
• وقت شیریں اور فطر شیریں میں رس گئے، امرتی، چم چم، پٹروں، لٹو (سوئی پورا اور گنجیر کی کے سب سے بھرے) بہت پسند کیے جاتے ہیں۔
• ڈھا کہ سوئٹس کی بالائی بھری ہوئی گلاب پاموں، مکھو، اسٹیکس (ٹھکیں اور مٹھے سموسوں کا اور بھالنا ہیں) کا جواب نہیں۔

ہندو خان (سوئٹس اینڈ بیکرز)

لاہور کی نمبر وئی روڈ آف ایم ایم عالم لاہور کے حاور فیصل ٹاؤن، اکبر چوک



نے دیکھا کہ یہ سوہاں، عرب، دینی، اور ٹھکی، ترکی، عرب امارات کا سفر دیکھنا اور دیکھنا، اور مٹھائی سے بھی لطف اندوز ہونے ہوں گے۔ کہنے میں کہنے کے ساتھ علاوہ کھانے کا لطف ہی آجھو رہے۔ پاکستان میں مٹی کے ساتھ ساتھ بہت سی دینی گوانی بیکر ہاں میں ہیں لیکن جو بات خاص ہے وہ یہ کہ یہاں مٹھائی کی دینی گوانی بیکر ہاں میں ہیں۔ لاہور میں عربی مٹھائی کی بڑی تعداد میں ہے۔ وقت پسند کیا۔ گھرانوں اور پاکستانی مٹھائیوں کی بڑی تعداد میں ہے۔ وقت پسند کیا۔

شمارہ کی درجہ اولیٰ انعام ہیں لیکن Mabrooma Cashew، Asawar Warbar Asubea اور Special Dhuda Halwa کے علاوہ، بگور بن اور سٹیکس بھی بے حد پسند کیے جاتے ہیں۔ ان کے علاوہ مٹھا کرانے اور مٹھائیوں کی تقسیم کرنے وقت اجروانی تقسیم کا خیال نہیں کیا جاتا بلکہ بڑا لٹو، ڈھا کہ، مہارت اور معیار کو ملحوظ خاطر رکھا جاتا ہے یعنی کوئی بات ڈھا کہ، دسلو کی کی۔



فیصل آباد کا گھنٹہ گھر اور چوک بازار کے ساتھ ساتھ برسوں کے روپ میں ملوہاں شرف خیل میں سوئٹس کا بھی شمار ہوتا ہے۔ کہنے میں کہ یہاں برنی اور رس لٹائی بے حد لٹو فر دیتی ہے۔ آئینڈ بیکرز کی دو خاصیت مزید کہیں دیکھی ہیں اور اس کا رد بارنی سا کہیں کی بہت سے مٹھائیوں کا معیار بھی بہت ہوتا ہے۔

The Bakers

ڈاڈو کھلوں کے ڈالتے وار ٹھکیں ملنے ہیں جو خست، نرم اور موسم کے



آج اوروں کا عید ہے

وہاں ہے آپ کا عید کا رنگ (100)

ماہینہ شہد

رمضان المبارک رسول و پیغمبر کا مہینہ ہے اور اس کا اہتمام نہیں عید الفطر کی صورت میں ہوتا ہے۔ رمضان کی آمد کے ساتھ ہی عید کی یادیں ابھر جاتی ہیں۔ ہر عید کچھ چیزیں یاد دلانے والی ہوتی ہے اور ہر عید پر کچھ نیا کرنے کو مل جاتا ہے۔

عید کا شوق ہے کہ عید کی آمد پر ہر آدمی اپنے دل کی بات کہے۔ عید کی آمد کے ساتھ ہی عید کی یادیں ابھر جاتی ہیں اور ہر عید پر کچھ نیا کرنے کو مل جاتا ہے۔

عید کا شوق ہے کہ عید کی آمد پر ہر آدمی اپنے دل کی بات کہے۔ عید کی آمد کے ساتھ ہی عید کی یادیں ابھر جاتی ہیں اور ہر عید پر کچھ نیا کرنے کو مل جاتا ہے۔

عید کے حوالے سے ہی کچھ نامور شخصیات سے ہم نے پوچھا:

1. آپ کی یاد رکھیں؟

2. یاد رکھیں؟

3. عید کے دن کو یاد رکھیں؟

فائزہ حسن



"میری یادیں عید کی یادیں ہیں۔ عید کی آمد کے ساتھ ہی عید کی یادیں ابھر جاتی ہیں اور ہر عید پر کچھ نیا کرنے کو مل جاتا ہے۔"

شہوعلوی

"میں نے پندرہ سال قبل ایک عید کی یادیں ہیں۔ عید کی آمد کے ساتھ ہی عید کی یادیں ابھر جاتی ہیں اور ہر عید پر کچھ نیا کرنے کو مل جاتا ہے۔"



کا انظار بھی کرتے تھے۔ عبدی ملنے ہی گھر کے قریب پرچوں والے ایک
کان کے باہر لگا ہو گئے مٹا سمانے میں بیٹھ کر گولہ ڈرک چپنے سے اور
جو عبدی بھی جانی تھی اس کے لودار چنگ خرید لیا کرتے تھے۔ یہاں
میں وہی ایک شراوت کا ذکر کرنا چاہتا ہوں۔ ایک مرتبہ میں نے رات
کو دھن کر اپنے گھر کی ساری گھڑیاں دھوا گھنٹے کے کر دیں۔ اب
جب صبح والدہ صاحبہ اور بھائیوں نے اٹھ دیکھا تو جلدی جلدی تیار
ہوئے اور نماز کے لئے نقشے لگے تب میں نے اُتارے کارنامہ سب کو بتا
مسجد پہنچے تو نماز کو چند روتہ ہوئی تھی اور کئی سالوں کے بعد ہمیں
7:30 بجے ہی عبدی کا نواز پہنچنے کو ملی اور یہ میری بچی خوشی تھی۔“

عاصمہ شیرازی (انگریزی)



”ہادی کے بعد کی سادہی صمدی باور کا رہا اور پہلی عہدہ پر پہنچے ہی باور کا تھی۔
 پہلی طرح کے سادہی سے پہلے سارا دن سو کر گزارا لیکن سادہی کے بعد
 پہلی پہلی کوئی خاص صاحب نے مجھے سونے کو کہا، چڑھو اپنے کو کہا
 تو مجھے اندازہ تھا کہ میری سادہی کس بھی کوئی ہے جسے میری نگاہ سے میرا
 خیال ہے۔“

عبد کے دن عید کی جگہ پر پہنچا تو اس کے ساتھ آغا دادا اب نہیں آئے تھے۔ یاد ہے کہ جب ہم گھر سے آئے تو ابو کے دن سننے نوٹ لے کر آئے تھے اور میرا دلچسپی تھی کہ ابو کے ساتھ آغا دادا اب نہیں آئے تھے۔ یاد ہے کہ جب ہم گھر سے آئے تو ابو کے دن سننے نوٹ لے کر آئے تھے اور میرا دلچسپی تھی کہ ابو کے ساتھ آغا دادا اب نہیں آئے تھے۔

عبداللہ بخاری کی طرف سے مسلمانوں کے لئے نسخہ ہے اور ہمیں چاہئے کہ اپنے ساتھ سب کو شامل کر کے عبد مناف میں جو صاحبِ مشیت لوگ ہیں وہ اس دن خاص طور پر ان لوگوں کا خیال رکھیں جو کچھ بھی انہوں نے نہیں کر سکتے۔ مجھے ایسے لوگوں کے ساتھ عید منا کا بھی خوشی حاصل ہوئی ہے۔“

عید میں ملے ڈیڑھ سو تئیں کے ساتھ عید گزاری تھی، اس طرح 1310ھ میں جب ملک میں سلاب آیا تو اس وقت بھی عید فریب نہیں اود میں نے سلاب زدگان کے ساتھ عید منائی تھی۔ خیر، پختونو میں سلاب آیا تو عیدوں میں عید کی میرے لئے یادگار تھا اور مجھے اسکی ہی عیدیں گزرتا تھا۔

تجربہ سال پہلے جب والد صاحب عبد کے دل پانچ دوپے عیدی کی بات کرنے لگے تو اس نے پانچ دوپے کی عیدی کی بات نہ کرنا شروع کر دی تھی۔ آج تک اس پانچ دوپے کی عیدی کی گفت و محفل کر رہا ہوں، بڑی برکت ہوئی تھی اس پہلو میں جس خوش قسمتی نے کامیابی نہیں لیجے تھی۔ اب ہر عبد پر والد کی محبت باد آتی ہے اب کوئی نہیں ہے عیدی دینے والا اور ان جیسی محبت کرنے والا۔ ہر عبد پر لا بور جا کر والدین کی فیروں پر توجہ دے رہا ہوں تو بہت سکون ملا۔

بہت سے نکتہ دار جاننے والے بہت سے ایسے کلمہ دے رہے ہیں جو بتاتے ہیں جانتے ہیں کہ عیدی دینے والے کو کون سا عید ملے گی۔

میں جانتے ہوں کہ عیدی دینے والے کو کون سا عید ملے گا۔

ياسر نواز دادا بیکتر، ایکٹر



اب اپنی عیدوں کو کیا باکرہ تاہ اب نو بچوں کے ساتھ عید منانے کا مہرہ ہے۔
اب ہمارے بچے کی جڑے ہوئے ہیں اور وہ کین جانوں کے بھیجی۔ اب جب
ہمارا طرح عید کی بنا کر کر رہے ہیں تو مجھے بہانہ بھی ہے تو ہے فوراً چھٹا
بھی لگتا ہے۔ اب دو دن اس دوپے والی باپا کیس پچاں دوپے والی عیدیں
کیاں رہی ہے۔ اب تو آج غلے کے بچے کچھ زیادہ سی کھدھو ہو گئے ہیں اور
شب کے ساتھ عید گزارنے ہیں۔

پہلے میں جب ہم دیرآباد میں رہتے تھے تو وہاں تھلے والی کلا سلسلہ صفاً صفاً ایک دوسرے کے ساتھ نہ صرف باہر جنت سے رہا کرتے تھے بلکہ ایک دوسرے کے گھر بھی جا کر رہتے تھے تو عید کے دن خاص طور پر تھلے کے گھر میں جاتے تھے اور عید سارا کر کے عیدوں میں

مفتی محمد رفیع

[illegible]

میں نے اپنے دوستوں اور بھروسیداروں پر کسی نہ کسی کی مدد ضرور کرنا دینی ہے کہ مجھے
 اور مجھ سے ان لوگوں کے لئے کام کرنا اور ان کی مدد کرنا۔ جو عید کے دن خوش
 ہے تو کہنے میں خواہے Celebrate بھی نہیں کر سکے۔

الامير (مستكر)



انجمن مظفر آباد میں بزاز بہ دست ڈھلے آباغہ 2011ء کی

عید منائیں

ڈالدا

کے ساتھ

عالم اسلام کو بڑی دل سے مبارکبادیں مبارکبادیں کرتے ہوئے عید کرنے ہیں کہ عید سعید فطر سب کے لیے خوشحالی اور سلامتی کی نوبت بن کر رہے۔ وجہ کے ہر خط میں یہ نواہد غنیمت بنیں اور خوشی سے منایا جاتا ہے۔ عید و رسالت کے پرانے اوصیاء میں زکوٰۃ، صدقہ، انفاق و انفاق ہر طرح رضائے الہی کے حصول میں پوری لگن کے ساتھ فرائض کی تکمیل کے مطابق معروف حق رہتے ہیں اور رحمت و مغفرت کے حصول کے لیے عید و عید کے بعد ہر منہ ہونے ہیں۔ یہ عید خوشخبری ہے۔ اللہ رب العزت کی جانب سے اس شہر بہار و شہر کی جو کہ رمضان المبارک میں کی گئی تھیں پر عطا کی جاتی ہیں اس موقع پر ہمارے ہاں بھی ملک بھر میں نماز عید کے بڑے اجتماعات منعقد کئے جاتے ہیں اور خصوصی دعاؤں کا اہتمام کیا جاتا ہے۔ عید کی مبارکباد کے سلسلوں کا آغاز ہوتا ہے جو کہ پر تکلف و ٹھون کے ساتھ شہر وں تک جاری رہتا ہے۔ عزیز و اقارب سے ملاقاتوں اور عید کے تہنیت کے تبادلے کا دعائی اور دعا کی تحفاتیات کو مستحکم بنانے میں اہم کردار ادا کرتے ہیں۔ جو خوشی اور ہوسات میں جدت پسندی کے روحانیت کے باوجود اس سوچ پر روایات کا مضرتاب نظر آتا ہے۔ مگر بہمان وادی سے لیکر پر تکلف خیالوں تک رواج کھاتے ہیں خاص ذہن کا مرکز بننے ہیں اور ان کے بہترین ڈالدا اور عید کے لئے ڈالدا VTF یا پتی بہترین قرار دیا جاتا ہے۔

حفظان صحت کے بین الاقوامی اصولوں کے مطابق تیار کیا جانے والا ڈالدا یا پتی میں ہم ڈالدا VTF یا پتی کے نام سے جانتے ہیں۔ پاکستان کا صحت بخش زین یا پتی یا پتی ہے۔ صحت کو بہتر کرنے کے لئے ڈالدا VTF یا پتی میں شامل غذائی اجزاء 8 اور D صحت کے تحفظ اور بہتر نشوونما میں اہم کردار ادا کرتے ہیں۔ ویتامن A، بیٹا کاربوں کے خلاف فوٹ مدافعت کو مستحکم کرنے کے ساتھ ساتھ جلد میں کوئی کوئی زین رکھنے ہیں اور آنکھوں اور دماغ کی کوئی زین رکھنے ہیں۔ اسی طرح بڈیاں اور پٹوں کی نشوونما اور ان کے فٹن رسدگی کے عمل کو کنٹرول کرتا ہے۔ اسی طرح ویتامن D بڈیاں میں عیاشیم کے انجمن اب کی شریک کو بہتر بنا کر ان کی کنٹرول اور کرتا ہے اور ان کی

وجہ ہے کہ ڈالدا VTF یا پتی کے مبارک کو ان ممالک میں سراہا جاتا ہے۔ ہماری پتی پٹیں ڈالدا کے ساتھ پروان چڑھیں اور پھولی جاتی ہیں۔ اس پر ڈالدا، صارفین کا بہتر رہی ڈالدا کی اصل کامیابی ہے۔

مہلک بیماریوں کے خلاف جسم میں فوٹ مدافعت کو بہتر بنانے کے لئے ڈالدا VTF یا پتی میں معزز صحت نہیں نہیں فائرس نہیں کیا جاتا ہے۔ پتی سے بھی کم کر دیے جاتے ہیں۔ بازار میں ویتامن عام بنا پتی میں ان فائرس صحت زین فائرس کی مقدار 20 فیصد تک ہو سکتی ہے جو کہ امراض قلب، پانی بڈیاں پر پٹہ اور کئی دیگر امراض کا سبب بنتی ہے۔ صحت کے لئے سے شور

اجا کر کرنے والی عالمی مقبلیں صارفین میں اس بات کا شعور بجا کر کرتی ہیں کہ ڈالدا یا پتی پٹیاں میں اس معزز صحت فائرس کی مقدار 2 سے 3 فیصد کی حد سے تجاوز نہیں کرتی چاہئے۔ مگر زین بازار میں مصنوعات کی عادی اور فروخت میں اس مبارک کو پتی بنانے کے خواہش مند کر دیے گئے ہیں۔



PAKSOCIETY.COM

ریڈرز کلب

ڈالدا ایڈوائزری سروس اپنے معزز قارئین کی دلچسپی کے پیش نظر ڈالدا کا دسترخوان ریڈرز کلب متعارف کروا رہے ہیں۔

کلب کی ممبر شپ حاصل کرنے پر آپ وقتاً فوقتاً ہفت روزہ ڈالدا سے فائدہ اٹھا سکتے ہیں۔

• ڈالدا ایڈوائزری سروس کی جانب سے منفعدی جانے والی درکشائیں اور ٹیویٹس کا سہارا
• جس شرکت کے لئے آپ ڈالدا کا ممبر بن سکتے ہیں
• ڈالدا کی مصنوعات کی خریداری پر خصوصی آفر
• اس کے ساتھ ساتھ ہمارے معلقہ اور تعلقہ ایڈیشنوں کو بروئے کار لانے کے
• ساتھ ساتھ دیگر

ڈالدا کا دسترخوان ریڈرز کلب کی فری ممبر شپ حاصل کرنے کے لئے رجسٹریشن فارم کو پُر کر کے پی او بکس نمبر 3660 کراچی پر روانہ کیجئے۔

ڈالدا کا دسترخوان

ریڈرز کلب رجسٹریشن فارم

Name: نام _____ Age: عمر _____

Phone Number: فون نمبر _____ Mobile Number: موبائل نمبر _____

Complete Address: مکمل پتہ _____

City: شہر کا نام _____ Email: ای میل _____

Marital status: شادی شدہ / غیر شادی شدہ _____ Profession: پیشہ _____

Which Banaspat/Cooking oil & packaging do you use? ہمیں کونسا آئل / کونسا براؤنر / پیکج استعمال کرتی ہیں _____

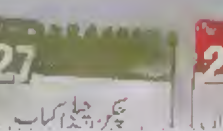
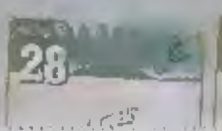
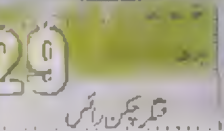
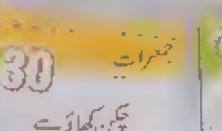
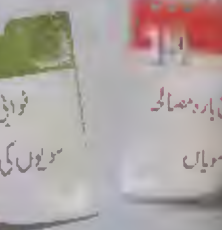
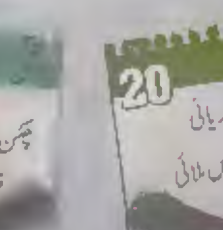
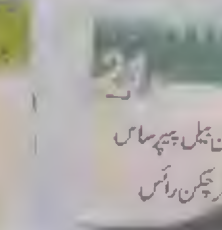
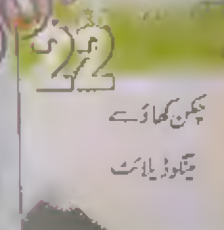
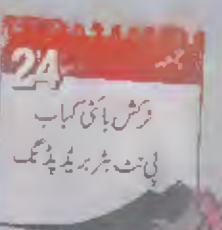
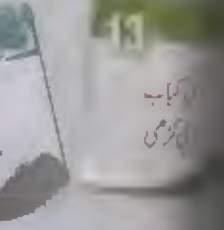
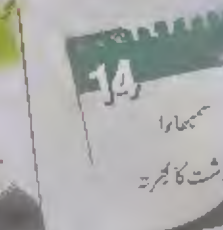
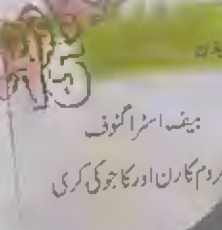
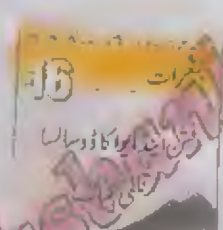
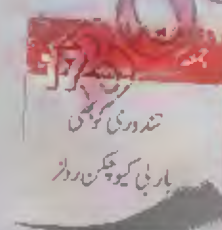
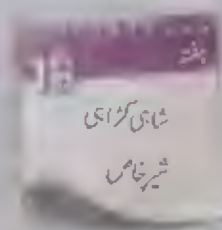
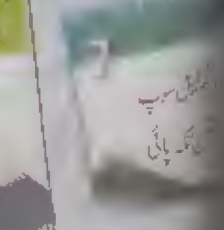
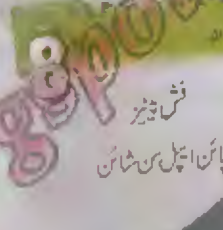
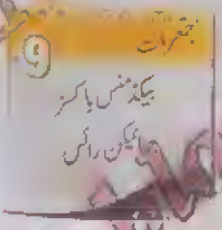
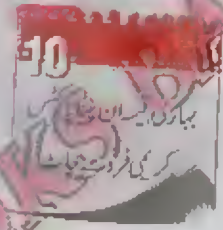
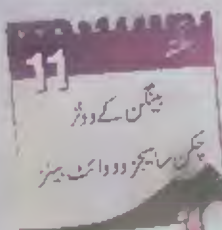
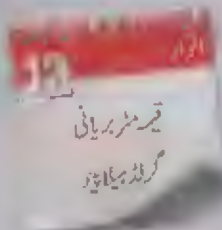
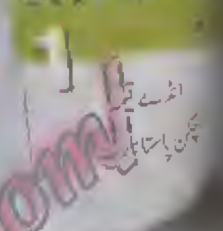
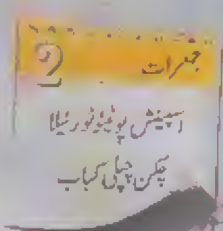
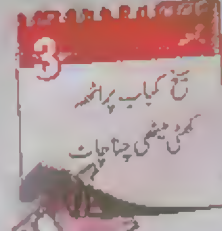
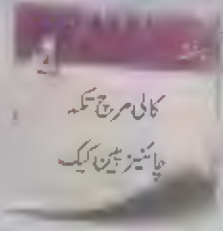
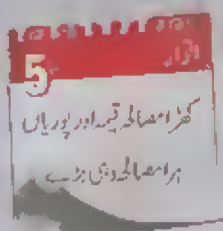
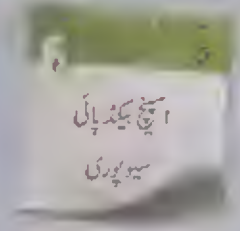
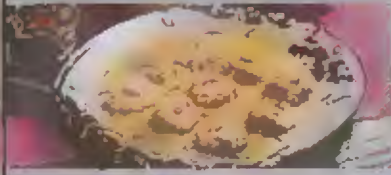
How long have you been reading Dalda ka Dastarkhwan? ڈالدا کا دسترخوان کتنے عرصے سے پڑھ رہی ہیں _____



www.daldafoods.com P.O. Box 3660 32542-0800 پاکستان
www.daldafoods.com P.O. Box 3660 32542-0800 پاکستان



آج کیا پکائیں؟



عَمِيدَارِے





شیر خاص

عبدالرشید

سوڈاں	100 گرام	مُہوہارے	پانچ سے چودہ	پستے	نورمیا پرنی	کنڈرینڈ ملک	ایک پٹی
دودھ	ایک لیٹر	بادام	دیک پٹاں	مہوئی والا پٹی	کے چھوڑ	والڈ VTF بنا پٹی	دو کرائف کے بیچ

ترکیب

- آج بھی پہلی باہم اور ایک بھائی بھائی ہیں ان کو بھوکا نہیں لیں اور ایک کٹ کر دو کھائیں، پھر چوہوں کو بھی نرمی دینے تک بھوکہ کر دیکھیں پھر بار ایک کٹ نہیں
- توبہ میں ایک کھانے کا بیج **۱۰۰۰۰ VTF** ہوتا ہے باہم دینے اور چوہوں سے ڈال کر بھی نہیں دوسٹر میں دینے پر اس میں دو توبہ ڈال کر اچھی طرح فروانی کر کے چھلے سے ۳۰۰ تیس
- غور و ملاحظہ! دوسٹ پر ان تمام چیزوں میں دوسٹ نہیں لانا چکی کے دانے یا کرسمس دانے کو نہ لیں
- اسی چیز میں **۱۰۰۰۰ VTF** کافی ہے لانا چکی ڈال کر کرنا لیں، پھر اس میں کتا دواسٹہ کی یا کتا پچھڑوں کی کبابی کر دیکھو، دودھ و عسل کر دینا
- ایک بال بال آنے پر کتہ بند ٹک ڈال کر بگنی ڈیڑھ چم پر کھرو

پریزنٹیشن

گاز حادو نے پرفٹس میں بحال کر باہر بکے ہوئے باواس پسے اور چاندنی کے درجن سے بھاگیں اور سہرہ کے تاشے پہ حسب پسند گرم باغندا اجڑ کر رہیں۔

نیازی کا وقت: پندرہ سے بیس منٹ | پکانے کا وقت: جس سے پہلے منٹ | افراد: چھ سے سات کے لئے

عَلَيْهِ السَّلَامُ

چستی بھرے کباب

تَرْكِیْہِ

- چنی کی دال کا جو کھڑکروانی میں بھگو ہے، اس دال کو برا بھلا کہنا چاہئے۔
■ گوشت کی ان چوڑی اٹھاف، جو کھانے میں خوش آتی ہے، چنی کی بات، پارک کی بیہوشی، ایک جوت بننا، اور
■ دال کو لکڑی انجی کہتے ہیں
■ گوشت کو بالائے پراس میں دال کا بھی اپنا سببہ شامل کر دینا۔ جب ان دونوں چیزوں کو مل کر پختہ ہو جائے
■ خواجہ بھی طرح جیون کر پانی خشک کر لیں، وہ پھلے سے اتار کر خشک کر کے رکھ دیں
■ ہرق موشی، پھانسی، اور پودے شامل کر پانچ میں ایک چھین لیں، اس میں خشک اور دھن سے دال کا بھی طریقہ لالیں
■ چنی دال کے لئے ہیں، چمچیں، اسے پھانسی، کچھ سے اٹھ تھانے لال مرچوں کے ساتھ دال کے پرکھوں میں
■ پھانسی میں ایک ایک کمانے جو چمچ بننا، پھانسی، اور دال کی ایک چھین لیں۔ آخر میں اس میں خشک شامل کر لیں
■ پنے، اسے پنے سے کباب، تاجی، اور کباب کے، درمیان میں ایک پانے کا چمچ چھین، کہو کہ ہند کر ہیں
■ کر کے دال کا اصل میں سب سے نرالی کر لیں

پیرسٹریٹس

اجزاء

حرف مرعشی	مہرنت (خیر بقی کی جہلیں)	آہا نا
برادریا	حسب واقعہ	تک
پہ بیت	ہا جی کھڑا	اوت
اکتے	اٹھا ہائی	پنے ل
لہسن لی بخش	ایک عدد	پا
والفاد کو کنگہ مل	ایک کمانے کا بیج	نارے
	ایک کمانے کا بیج	نارے

بابی کا وقت: ایک گھنٹہ
فرانک کا وقت: دس سے بارہ گھنٹہ
نہران: آٹھ سے دس گھنٹہ





عائشہ

حسک تکه پائی

حسب ضرورت

ہالڈاکوٹ آئل

دو کھانے کافین

سرکہ

ایک چائے کافین

کچلا ہوا لیسن

200 گرام

اجزاء

پکین

میدہ

تھک

اورک پھا ہوا

زردے کارنگ

ایک کھانے کافین

کئی ہوئی لال مرچ

۱۰ پیانی

چینی

ایک چائے کافین

مغیہ زریہ

حسب ذائقہ

مارجرین یا کھن

ایک چائے کافین

چابت و حضا

ایک چائے کافین

ترکیبے

- بغیر پڑی کا پکین لے کر اس کی چھوٹی پٹیاں کر لیں اور صاف دھو کر چھلنی میں رکھ لیں
- ایک پیالے میں اورک، تھک لال مرچ، ہمسہ، ہوا کلا، دوا دھنیا، ذریہ، زردے کارنگ اور سرکہ ڈال کر اچھی طرح ملائیں اور اس سے پکین کو پیریت کر کے دیکھ لیں
- پائی پائے کے لئے مارجرین یا کھن میں تھک، کچلا ہوا لیسن اور چٹنا ڈال کر باکسا ملا لیں۔ پھر اس میں میدہ، ڈال کر گوندھ لیں (زیادہ ہر یک گوندھنے کی ضرورت نہیں ہوتی)
- پائی پائے والی ڈش میں خشک میدہ، چھڑکیں اور گوندھیں، دے میدے کو (تھوڑا سا پھانسی) کٹل کر اس میں لگ لیں۔ اوپر سے پلاسٹک شیٹ چھپت کر دے گوندھ کے لئے فریج میں رکھ دیں

PAKSOCIETY.COM



عیالپیش

والد اکوٹنگ آئل حسب ضرورت

ایک کھانے کا کچ
ایک کھانے کا کچ
آدھی پائیا

تاریت مٹیا
سفید برہ
دھنیا

چار سے چھ کوئے
دو تھوڑا سا جانی
آٹھ سے دس عدد

لہسن
پیاز
تاریت لال سرہنیں

ازماتو
حب ذائقہ
دو آٹھ کا ککڑا

ایجنڈا
لیکچر کا جہز
ت
ک

تکلیف

ایک کھانے کی طرح ایک پیپ کر لیں، لہسن کو کچل کر رکھیں، ادھک کو پارک کات لیں، دھنیا اور زورے کو کھون کر سونا کوٹ لیں،
چار میں چار سے چھ کھانے کے پیچ والا اکوٹنگ آئل کو گرم کر لیں اور اس میں پیاز اور بال سرہنیں کو پکسا سونم، دو تھوڑا سا جانی کر لیں،
لہسن میں ہلکے اور فیم، ڈال کر کچل آٹھ پڑھک، لیں،
ایک پیپ کا اپنا پیچ کھلک ہونے پر آجائے تو اس میں دسی، دھنیا، زورہ، اور ادھک ڈال کر کرائی اور بھونیں کو نشی طعمہ ہو جائے

پھر تیل میں مہر کے روز تانے پر اس کے کھالے والے پیپ کو گرم کر لیں اور اس کے ساتھ جھنڈ کر لیں۔

دال بنانے کے لئے: میں یہاں مہر سے میں ہلکے، ایک جاتے کا پیچ چھنی، چار کھانے کے پیچ والد اکوٹنگ آئل اور ماٹھی پچلی دسی،
دال کو گرم کر لیں، پھر والد اکوٹنگ آئل میں پیاز کو کچل کر پکھا کر لیں، دھنیا، زورہ، اور ادھک ڈال کر کرائی اور بھونیں کو نشی طعمہ ہو جائے

ادھک کات: دس سے پندرہ دھنیت | پکائے کا دھنیت: آدھا کھنڈ | افراد: چار سے پانچ کے لئے

PAKSOCIETY.COM



پکن کھاؤ سے

اجزاء

دھنیا	دھنیا
دھنیا	دھنیا
دھنیا	دھنیا
دھنیا	دھنیا
دھنیا	دھنیا
دھنیا	دھنیا
دھنیا	دھنیا
دھنیا	دھنیا
دھنیا	دھنیا
دھنیا	دھنیا

تیار کیا وقت: آدھ گھنٹہ
 دکانے کا وقت: آدھ گھنٹہ
 افراد: پانچ سے چھ کے لئے

ترکیب

- اظہارِ رائے کی بجائے پکائی ہوئی باتیں کرنا۔ بہانہ اور نافرمانی کو ہر جگہ روک کر لیں۔
- دھنیا کے لئے پکائی ڈال ڈال کو لالہ لیں۔ ہر ایک کو پکا سا گرم۔ دھنیا کے لئے پکائی ڈال ڈال۔
- دھنیا کے لئے پکائی ڈال ڈال۔ دھنیا کے لئے پکائی ڈال ڈال۔
- دھنیا کے لئے پکائی ڈال ڈال۔ دھنیا کے لئے پکائی ڈال ڈال۔
- دھنیا کے لئے پکائی ڈال ڈال۔ دھنیا کے لئے پکائی ڈال ڈال۔
- دھنیا کے لئے پکائی ڈال ڈال۔ دھنیا کے لئے پکائی ڈال ڈال۔
- دھنیا کے لئے پکائی ڈال ڈال۔ دھنیا کے لئے پکائی ڈال ڈال۔
- دھنیا کے لئے پکائی ڈال ڈال۔ دھنیا کے لئے پکائی ڈال ڈال۔
- دھنیا کے لئے پکائی ڈال ڈال۔ دھنیا کے لئے پکائی ڈال ڈال۔
- دھنیا کے لئے پکائی ڈال ڈال۔ دھنیا کے لئے پکائی ڈال ڈال۔

دھنیا کے لئے پکائی ڈال ڈال۔ دھنیا کے لئے پکائی ڈال ڈال۔





علاجی

زکسی کباب

اجزاء	200 گرام	سبز	پار کھانے کے کچھ	بادشا	ادھار	برادھیا	ادھار
کباب	پار کھانے کے کچھ	کچھ	کچھ	کچھ	کچھ	کچھ	کچھ
کباب	کچھ	کچھ	کچھ	کچھ	کچھ	کچھ	کچھ
کباب	کچھ	کچھ	کچھ	کچھ	کچھ	کچھ	کچھ

تقریب

اگر کوئی کبابی کھانے کے لیے یہ کباب بنائے تو اس میں ایک کبابی کھانے کے لیے ایک کباب بنائے۔
 اگر کوئی کبابی کھانے کے لیے یہ کباب بنائے تو اس میں ایک کباب بنائے۔
 اگر کوئی کبابی کھانے کے لیے یہ کباب بنائے تو اس میں ایک کباب بنائے۔
 اگر کوئی کبابی کھانے کے لیے یہ کباب بنائے تو اس میں ایک کباب بنائے۔

نیو وی لائبریری اینڈ اوڈیس سٹور
 صدر بازار ہری پور
 پتہ: لاہور، پاکستان

پیشکش: نوادہ سے ملنے والی کبابی کھانے کے لیے ایک کباب بنائے۔

پکانے کا وقت: 15 منٹ | افراد: 2 سے 3 کے لیے



Bucky

جزء

ترکیب

- http://



صحت کے
خزانہ

فیش ایوا کا ڈوسال (Fish Avocado Salsa)

اجزاء	تھل کے پتے	200 گرام	ایوا کا ڈو	ایک عدد	ایک عدد	ایک عدد
تھل	حسب ذائقہ	ٹماٹر	ایک عدد	ایک عدد	ایک عدد	ایک عدد
ہا ہا ہا	ایک جالے کا ٹی	پیاز	ایک عدد	ایک عدد	ایک عدد	ایک عدد

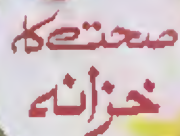
ترکیب

- پھل کے ٹکڑوں کو صاف دھو کر ٹکڑے میں کاٹ لیں اور ایک کاسے میں ملا لیں۔
- ایوا کا ڈو کو دو کوبڑے میڈیاں سے کاٹیں اور پھل کے ٹکڑوں میں ڈال دیں۔ ان میں پارک کے پتے، پیاز، ٹماٹر، پیاز، ٹماٹر اور ایک کاسے کا ٹیچ ڈال دیں۔
- گرل پر تیل ڈالیں اور اس پر ایک سے دو کاسے کے ٹیچ ڈال دیں اور اٹل ڈال کر پھل کے ٹکڑوں کو دونوں طرف سے گرل کر لیں۔

پیرسپیشن

گرل کی ہوئی پھل کے پھوٹے ٹکڑے کر کے سالسا میں ملا لیں۔ پارک کے پتے، پیاز، ٹماٹر، پیاز، ٹماٹر اور ایک کاسے کا ٹیچ ڈال دیں۔

ناری کا دھت بوس سے پندرہ منٹ | گرل کرنے کا وقت: پانچ سے سات منٹ | افراد: دو سے تین کے لئے



چکن چیلی کباب

اجزاء

پیشکش کا فیصلہ

—

بزرگ مسکن ریسہ:

از جاکو

عربی: انجمن

ایک کھانے کی پٹری

4

11

تقی جوتی مال مرقد

دوسروں کے لیے

ایک تہ

ایک کے لئے

بیت و خرابا

مفتی محمد رفیع

آخر سے

باب ما فیہ

ایک خاص نام

٤٠٠

وَالَّذِينَ هُمْ عَنْ آلِهِمْ وَنُسُلِهِمْ غَافِلُونَ

1

حبيب نغز دوست

تَرْكِيے

- چنانچہ انگریز باطل پر ایک منہ پر کھیں اور خطبہ اذہر و بھیمان گرمیہ کوٹ لیں۔ وہ خطوں کو اپال (نوابیہ خت نہ ہو) کہ پر راکھ لیں
- خیر میں تھک، اندر کہ لیں اور لال سرخ مریاں بچا کر، خطبہ اذہر و لال پر لے ہوئے اللہ کی کوئی طرح انکس اور چندہ کے میں منت کے لئے فرج میں سرکہ بن
- پھر برے فرما دیں کہ چاہئے پر ایک سے دوکانے کے پہنچے وہ وہ لوگ اسلئے ایں اور اپنے کے شہر میں جیتے کتاب پڑھ کر وہ مریاں انج پر ایک ایک کر کے فرما لیں کہیں (اس کو کمانے کے وقت ہی فرما لیں کہیں)

یہ یزنیلش کرم کراؤں پر خاص مہارت بروی کی چھٹی کے ساتھ پیش کرے۔

ناری کا دفن : اوجھا گھوڑے | فرانیگ کا دفن : برک سے پندرہ منٹ | نعد اور حیر سے سات عدد



سٹڈز
اسپیشل

دیکھیں سوپ

اجزاء

ایک ہائے کافی	تین پاؤں	ایک دھانہ	ایک دھانہ	آلو	چا کھانے کے ٹی
ایک کھانے کافی	ادھین یا کھن	ایک دھانہ	ایک دھانہ	نار	ایک دھانہ
ایک کھانے کافی	دانا کوک آئل	ایک دھانہ	ایک دھانہ	سکروٹی	آدھی پیالی

ترکیب

- تمام چیزوں کو دھو کر کات لیں
- دھانے میں ادھین یا کھن کے ساتھ دانا کوک آئل ڈال کر گرم کریں، اس میں کٹی ہوئی دھانے اور دھانے کوک آئل ڈال کر کھانے فرمائی کریں
- پھر اس میں تمام چیزیں ڈال کر چار سے پانچ منٹ فرمائی کریں پھر اس میں چار پیالی پانی ڈال کر پکے رکھ دیں
- جب ہزاریں گئے ہوتے تو ان کو چھلکے سے اتر کر تھوڑا سا ٹھنڈا کریں اور پھر دھانے میں ڈال کر پکاتے رکھ لیں



abanksp

والذکر کتب آفل
حسب ضرورت
http://www
باس ذیل کتابیں

http://www.

http://www.

http://www.

http://www.



فش پیڈر

سب پلہ	ٹریڈن	کالی مرچ کڑواہی	ایک کمانے کا ٹیچ	پیارا آئیس	آؤ حادو	ہف ڈسٹری
ایک ہار	اٹرا	کٹی ہوئی اول مرچ	ایک کمانے کا ٹیچ	بیا	آؤ حادو	مچلی
حسب ضرارت	ڈالڈا کوک آئل	ایک کمانے کا ٹیچ	ایک کمانے کا ٹیچ	چار سے چودہ	حسب ڈالڈا	نمک

ترکیبے

- انٹرکس ایپوٹ سٹاؤ کی پھلیوں کو صاف دھو کر رکھیں۔ پھر انہیں ایک لیسن اور ڈالی مرچ سے صیٹ کر کے رکھ دیں۔
- بالک ٹرسٹ میں ڈالڈا کوک آئل وکا کر شک سید، جیز کس اور اس پنڈے ڈسٹری واکاچ، کوئی ٹیل کرک وریں۔
- پیڈر کو بیک پوپ کر کے ایک کمانے کا ٹیچ ڈالڈا کوک آئل میں، بالک سائرم ڈونے تک فروا کرین۔
- پھر اس میں پوپ کے دو سے شمار ٹنگ اور ال مرچیں ڈال کر ڈھک دیں۔ جب اپنی شک ہو جائے تو اچھی طرح بھون کر وہی پراپو نہیں بھڑک کر پوپے سے اندر نہیں۔
- ہف ڈسٹری کا ٹنگہ کی رو سے اس طرح دیا نہیں کہ درمیان میں گڑھا سا دن چائے۔ اس میں ٹامار کا پیسٹ ڈال دیں اور پھینٹے ہوئے لڈے کو بیٹی سے ہف ڈسٹری کے کناروں پر لگا دیں۔
- ٹامار کے پیسٹ کے دوہرے صیٹ کی، کوئی کوئی ملے، ڈونے ڈالڈا کوک وکھ دیں اور اس نرے کو گرم آؤن میں 200°C پر چدرو سے میں منت بیک کر لیں۔

پریسڈنٹیشن اپنے پسندیدہ چون ڈفرنٹ مارا کے ساتھ وخراتے کریں۔

نوٹ: ہف ڈسٹری پٹائے کے لئے 300 گرم اسپے کی باقی سے گوندھ کر نکل جس اور اس کے اوپر 200 گرم مارجرین پکھن چھپا کر رکھیں اور ان کو ٹون ڈالڈا کر کے ہف منت کے لئے فریزر میں رکھ دیں۔ پھر نکل کر شک سید و پھر کس اور وبارہ سے میں ڈالڈا کر کے فریزر میں رکھیں۔ یہ ٹیل میں سے چا ہر نہ کریں ہف ڈسٹری بنا۔

نارنی کا وقت: میں سے پکھن منت | ہلک کا وقت: چدرو سے میں منت | افراد: چار سے پانچ کے لئے





دو کھانٹ	سوپا ساں	شمار پتی (باریک کٹی ہوئی)	سیرت
ایک آٹا	سرکہ	دو کھانٹ پتی	سے ڈھنچ
حسب ضرورت	دو لٹرا آئل	دو کھانٹ گھی	لی

بھانٹ کر کھا: واسیدہ شاہی کر لیں۔ انھیں امانہ دو دھوا لیں کہ چکاسا آمیزہ بن جاٹے۔
 نہ کھو دیں
 کو پکاسا گرم کر لیں۔ اس سے ایک پورٹائی جالی پتی نکال پکاسا آمیزہ ڈالیں اور ایک سے ڈیڑھ منٹ پکے۔
 پتی نکال کے براہر پھیلالیں۔ اس کو حنا سے لٹکتے ہوئی طرف سے بھی منہ کر لیں

ترکیب

پیرزینیشخہ بہذاجن سے محرم ہوئے چوئے بین ملک پٹاں سے اسکول لے جاتا ہوا ہے۔

۱) کا وقت: رُک سے پندرہ منٹ | لگانے کا وقت: رُک سے پندرہ منٹ | نذرانہ: چھ سے آٹھ عدد

تندوری گوہی

اجزاء

پہلے دیکھی	آدھا کلو	ایہرائش	آدھا پائے کا کچ
ملک	حسب ذائقہ	کھن	دو کھانے کا کچ
ایک لیس پینہ	ایک گائے کا کچ	دو گائے کا کچ	آدھا پائے کا کچ
پنی	دو پانی	پھول کا کچ	دو کھانے کا کچ
پنی دھنی مل کر	ایک پائے کا کچ	دو کھانے کا کچ	حسب ضرورت
پانی کا کچ	ایک پائے کا کچ		

ترکیب

- گوئی کے چول تھک کر کے صاف دھو لیں اور تھک لے ہوئے ہوئے اپنی کپڑا سے اپنی منہ ایل لیں۔ پھر لے کر اتار کر تھک کر رکھیں۔ پانچ سے سات منٹ کے بعد صفائی میں ایل کر چھان لیں۔ اپنی گوئی کے تھکے سے ہاتھ دھو کر لیں۔ دیکھا جو طرح اپنی کپڑا جانے
- شیں کو آتے ہیں تھک جانے پر لگی رنج پر بھی نہیں۔ پھر اسے پیالے میں نکال کر اس میں تھک سے ایل کرنا، چھان
- آتے ہوئے کار تھک، اور پانچ دن ڈال کر بھی طرح ٹاٹا کر پھر اس میں اور تھک لیں اور وہی ڈال کر بہت پیالیں
- گوئی، اپنی طرح صفائی ہو جائے تو تھک کے لئے صفائی کے پینٹ سے پھر پانچ کر کے رکھیں
- اور ان 180°C پر گرم کر لیں اور پھر پانچ کے ہوئے گوئی کے پھولوں کو جان پھر رکھیں۔ نیچے دے دے پیالے
- میں ڈالے۔ دیکھیں ہاں کہ کھینچ کر صفائی غلط کر لیں
- پھر پانچ سے سات منٹ تک کر کے گوئی کو کال میں اور اس پانچ نیچے دے دے والا صفائی ڈال دیں
- پھر پانچ سے سات منٹ تک کر کے گوئی کو کال میں اور اس پانچ نیچے دے دے والا صفائی ڈال دیں

جباری کا وقت: آدھا گھنٹہ | پہلے کا وقت: دو سے بیس منٹ | افراد: نیشن سے چار کے لئے

سہارا

اجزاء

نہ گویا	اوجھل	ایک بھائی ہے مائی
گاجر	بھند	ایک بابے کا بیج
تک	صبر آئے	پنہ
ایک	ایک بچہ کرا	میں سے ہارو
میت رانی	اوجھل ہے کاج	نہیں سے بابا کمانے کے بیج

تکبیرے

- مگوئیں گے یا ایک کات کر دوں گے، مگر یہ تو کرائس کر لیں
- اگر کہ اور پہلی سر ہوا تو لہجائی میں کات کر کے کہیں
- کہنا ایسا میں جانے ڈانڈا کولا آئل کو کر کے کہیں میں رہتی جتنی دانہ اور کرفی ہے، کات کر کے کرائس
- پھر اس میں جھگمگئی اور جو ڈول لے کر لے کر پھاڑ کر کھو



اجزاء			
نہ	آؤھاگو	اورک مسیح پناہ دار	وہ کھانے کے چچ
مابل	نیش پانی	کالی مرغی گھڑی ہی ہوئی	ایک چمے کا پیچ
سز	وہ پانی	پناز	نشین عہد و رسالت
نک	حسبہ اذن	آؤ	مبارک

ترکیبے

- ان لوگوں کو ہمیں گرد و گناہ سے کر لیں اور اللہ ان تک و تک میں بھی نایاب پرفرائی کرتے رہیو گی
- وہیں میں جا کر کھانے کے کچھ ڈال دو تو کھانے اگل میں دودھ و پارک کی ہوئی بنا کر نہ پھری قریب کریں اور اس میں ایک کھانے کا مٹی اور کھسک لیں، ایک انبال مرغی، دھانی، اومنیہ اور لہڑیہ ڈال کر نہ خلت دیں
- جب نماز پڑھنے پر آجے تو نوم میں ہند اور نمائی کئے دوتے آؤں اور نمائی آجی ہو چکا نہیں۔ جب خیمے کا پانی خشک ہوئے پڑ جائے تو ابھی طرح بھون کر پارک بنا، دھار دھار خشک ہو چکا ہے۔ اے ان لوگوں
- ظاہرہ جی میں دوتے میں کھانے کے کچھ ڈال دو تو کھانے اگل میں ایک پارک کی ہوئی بنا کر نہ پھری قریب کریں۔ پھر اس میں اور کھسک لیں، نمک، نمائی مرغی، دھانی مرغی اور سڑا لال کرنا بھی طرح بھونیں
- جاہ پڑی پانی ڈال کر نہ خلت کر لگی آجی ہو چکا نہیں۔ دوسرے باہر سے بعد جب پانی ملے پڑ جائے تو اس میں چاول (پھیلے) سے دھو کر رکھے دوتے)؛ ان میں اور دھار نمائی کچھ پڑ چکا نہیں
- پانی خشک ہونے پر چاروں کو ایک دوسرے میں دوتے چاول، نمک، لال میں اس میں بھینے دوتے خیمے کی خیمہ دیکھیں اور چاول ڈال کر نہ خلت کر دہم پر نہ دیں
- پیرینٹیشن** ہر گھر میں ہونے میں لال کر اس مندر و بانی کو ہی، اے سارو کے ساتھ لطف اٹھا نہیں۔

نہاری کا وقت: پندرہ سے بیس منٹ | بچے کا وقت: آدھا گھنٹہ | افراد: چار سے پانچ کے لئے

اجزاء

اسٹرابیری	نہیں سے ہارندہ	چینی	دھنسنے کے ٹیچے
اسٹرابیری ٹیلی	ایک پکٹ	پود پود	دھنسنے کے ٹیچے
سٹرنس	ایک ہڈی چھوٹی	نئی دھنی ریف	حسب پسند

ترکیبے

- ایک پانی ایتھوے گرم پانی میں اسٹرابیری ٹیلی ڈال کر اچھی طرح ملائیں پھر اس میں ایک پانی سارہ پانی ملا کر رکھ لیں
- بچہ جس صاف چلی ہوئی اسٹرابیری چینی اور پود پود ڈال کر بھینڈ کر لیں۔ ساتھ ہی تیار کی ہوئی چلی بھی شامل کرنے جائیں
- اگر آپ اس میں سٹرنس ڈرکے اور کئی ہوئی دھنسنے والے کر بھینڈ کر لیں

پریزنٹیشن

نقصان سے بچانے کے لیے اسٹرابیری ٹیلی میں دھنسنے والے کر بھینڈ کر لیں۔

نہاری کا دھنسنے سے ہارندہ | افراد: نہیں سے چار کے لئے

نہاری کا دھنسنے سے بچیں منہ | پکانے کا وقت: 10-15 منٹ | افراد: چار کے لئے

ایک لاء

ایک چائے ڈبلی	مہربت و حننا	آدھا کلو	چھوٹا کھجور
ایک چائے ڈبلی	مقبوضہ	ایک ہڈی	کاجر
چار چائے ڈبلی	ٹائٹ لال سرخ	ایک پکٹ	نر
ایک چائے ڈبلی	نصوبی منہ	دھنسنے کے ٹیچے	فریج بیز
ایک چائے ڈبلی	کالی مرچ مکھنی ہیں: دہلی	دھنسنے کے ٹیچے	نار
دھنسنے کے ٹیچے	دھنسنے کے ٹیچے	200 گرام	ٹوٹی چر
حسب پسند	دھنسنے کے ٹیچے	حسب ذائقہ	نک
دھنسنے کے ٹیچے	دھنسنے کے ٹیچے	ایک چائے ڈبلی	ایک ہڈی پسادہ
دھنسنے کے ٹیچے	دھنسنے کے ٹیچے	دھنسنے کے ٹیچے	کئی دھنسنے کے ٹیچے

ترکیبے

- تمام چیزوں کو چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں اور ملا کر کے ملاوے میں کراؤ دھنسنے کے ٹیچے
- نہاری میں ڈال کر کھانے کے لیے اس میں ٹائٹ لال سرخ اور دھنسنے کے ٹیچے ملاوے میں کراؤ دھنسنے کے ٹیچے
- پھر ڈال کر کھانے کے لیے اس میں ٹائٹ لال سرخ اور دھنسنے کے ٹیچے ملاوے میں کراؤ دھنسنے کے ٹیچے
- نہاری میں ڈال کر کھانے کے لیے اس میں ٹائٹ لال سرخ اور دھنسنے کے ٹیچے ملاوے میں کراؤ دھنسنے کے ٹیچے
- نہاری میں ڈال کر کھانے کے لیے اس میں ٹائٹ لال سرخ اور دھنسنے کے ٹیچے ملاوے میں کراؤ دھنسنے کے ٹیچے

پریزنٹیشن

نہاری میں ڈال کر کھانے کے لیے اس میں ٹائٹ لال سرخ اور دھنسنے کے ٹیچے ملاوے میں کراؤ دھنسنے کے ٹیچے



پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✧ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✧ ہر ای بُک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✧ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✧ ہر ای بُک کا ڈائریکٹ اور ریزیوم ایبل لنک
- ✧ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بُک کا پرنٹ پریویو ہر پوسٹ کے ساتھ
- ✧ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✧ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریخ
- ✧ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✧ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✧ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں
- ✧ سیریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✧ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریخ
- ✧ ایڈ فری لنکس، لنکس کو ایسے کمانے کے لئے شرٹک نہیں کیا جاتا

We Are Anti Waiting WebSite

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

✧ ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

✧ ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library For Pakistan



Like us on
Facebook

fb.com/paksociety



twitter.com/paksociety1



بیف اسٹراگنوف

اجزاء

ایک پائے کا ٹیچ	نرو پارتنے	آدھا چائے کا ٹیچ	سفید سرخ ہنسی	دک سے بارہ عدد	سٹرور	آدھا کلو	ایڈوگٹ ہیف
بار کھانے کے ٹیچ	بار برین یا کھن	آدھا چائے کا ٹیچ	سار کریم	ایک عدد	پائے	مضبوظ ہفتہ	نک
دو کھانے کے ٹیچ	ڈالدا کوکھ اٹل	آدھا چائے کا ٹیچ	جائفل	ایک پائے کا ٹیچ	کالی مرچ کدوئی ہنسی دہنی	آدھا چائے کا ٹیچ	نک لسن کا پاؤزر

تقریب

- گوشت کو سب ہند پار پنے یا پھنی بوٹوں کی جنس میں کاٹ لیں۔ ساف وکھر جنسوں میں رکھ کر خشک کر لیں
- تین میں دو کھانے کے ٹیچ بار برین یا کھن ہر ایک کھانے کا ٹیچ ڈالدا کوکھ اٹل ڈال کر گرم کر دیں
- ان میں گوشت کی بوٹوں کو ڈال کر ان پر خشک ہو رہی سرخ چھڑک لیں، ریز آٹھ پر ستر ہنسی خرائی کر کے کال لیں۔ پھر اسی تین میں بار یک کئی ہوئی پیاز کو باکسا نیم ہونے تک خرائی کریں اور گوشت کے ٹکڑوں کو لیں
- اسی تین میں بار برین یا کھن اور ڈالدا کوکھ اٹل ڈالیں اور اس میں بار یک کئے ہوئے سٹرور مزکورہ مٹائی آٹھ پر پانچ سے سات منٹ خرائی کریں، ساتھ ہی باکسا ٹنگ ہو رہی سرخ چھڑک لیں
- آخر میں اس پر پھا: داسیا اٹل چھڑک لیں، ہر آٹھ بجلی نم کے سار کریم ڈال دیں۔ گرم کوکھ اٹل سے ٹنگی آٹھ پر پانچ لیں اور جب، گرم، دسے پڑے (اٹھنے پر نہیں) تو اس میں خرائی کر کے رکھا: دو گوشت اور پیاز شامل کریں
- اچھی طرح ملا کر پو لے سے اتر لیں اور بار یک کتا: ۱۲۱۲، پادسلے چھڑک دیں

پریزینٹیشن: اس سٹرور کو گرم کر ہائی دہنی میکرونی، سبکیٹی یا پادلوں کے ساتھ پیش کریں۔

ناری کاؤفٹ: چند رو سے تیس منٹ | پکانے کاؤفٹ: تیس سے پچیس منٹ | افراد: تین سے چار کے لئے

PAKSOCIETY.COM

پہننے سے	ذو جاکو	مخدود مرد	اک پائے کا کونج
ملک	حسب ذائقہ	پیشہ	آہا جانے کا کونج
اور گنت ہزار	اک پائے کا کونج	بہن	ذو جی پالی
لوہک	اک پائے کا کونج	ہر جن سرچش	چارے پانچ ہر
بیان	وہ نہرو اور بانی	لوہ بند	آہ جی کش
پس نہ فی اول مرتب	اک کمانے کا کونج	والہ لاکو کنگ اعلیٰ	حسب ضرورت
ذات مضبوط	اک پائے کا کونج		

- میرا دل صاف ہے مگر کہیں میں ڈاکیمن اور میں میں ٹھیک داد کہیں دلال سرخ، ہادی اور کیا بودا وشتا زبرد
- وقت بھر ہے بارگاہِ سوز و غم ہالی پانی ذول کرنگل آج پے پسندوں کو کھلم کھلم دیکھ کر دیکھیں
- باب پسند سے کہیں نہیں آوا ہائی شکستہ ہو چاہے شواہ میں جیٹھی ہوئی رن ذوال کرنگل سے کہیں
- چوہے سے آوا لیں
- بک سے ہنسنے دے پے پسندوں کو کھلم کھلم دیکھ کر دیکھیں
- میں شہری فرما کر کے پسندوں میں سناٹا مچا دینا
- ساتھ ہی میں سے چار کائے سرخ ذوال کرنگل سے کہیں
- کرانچیں طرہیں جو میں آوا، چلے علیحدہ وہ پے پے پسندوں سے کہیں
- عزیز نشیب سے گھر گھر میں کھل کر پڑھیں ہر انصاف ہر انصاف ہر انصاف

سب بزرگ کا دوست، توں سے پیہر دم منہ | بکائے کا وقت: پیہر دو سے میں منہ | انفرادہ چار: چنانچہ بکائے

مشترکہ سرکاری اور کاجو کی کڑی

دو بیانی	ایک	دو جانے کو
ایک بیانی	مبار اور مشیا	سویٹ لکریں
جانے کو	صفیر زمرہ	ٹاٹو
ایک بیانی	فریش کریم	لک
جانے کو	برٹا سر بیٹیں	روک بسن پہا ہوا
جانے کو	برو جھبا	ہاتھ
ایک بیانی	انڈا کرکٹ	کئی دو ٹی لال سرخ

ترکیبے

- [illegible]

پریزنٹیشنز

کر اکر اڈن میں نکال کر کریم اور باربک کٹا، واجر اڈن باجھڑک کر ایلے بوئے چادوں کے ساتھ بیٹھ کر رہا۔

خاص سوپاں

ترکیبے

اجزاء

سوپاں	200 گرام
پتی	دو پیالے
چونیا والا چکن	تین سے چار عدد
بادام پتے	آدھی پیالی

آدھی پیالی	کھوپا
آدھا چائے کوئچ	زرد سے کاد رنگ
دو سے تین کھانے کے کٹنی	لالہ VTF یا جی

- الہ چکن کے دانے نکال کر پیس لیں، بادام پتوں کو گرم پانی میں بھونکر پھیل لیں اور ہار پکھ کاٹ کر نکالیں
- دو پیالے پانی میں چکن اور زرد سے کاد رنگ ڈال کر اچھی طرح بھول لیں
- کزن اسی سے ڈال لہذا VTF یا جی میں الہ چکن ڈال کر فرانی کریں اور خوشبودار سے پر سوپاں کو چھوٹے ٹکڑوں میں توڑ کر ڈال دیں
- گنے ہوئے بادام پتے ڈال کر فرانی کریں اور اس میں چکن ڈال دینی
- ڈھک کر دو سوپاں آج پر پکھ لیں، تین سے چار سوپے سے ہوا چھٹے پانی چھٹکے اور لے پادما سے فریگی آج پر دم پر کھ دیں

پیرزٹیشن

نہ چھٹے پانی میں سوپاں کو پھانسی کی آگ پر بنا کر گرم گرم دھن میں نکالیں اور کھوپا چھڑک کر پیش کریں۔

تیاری کا وقت : دس سے بارہ منٹ
 پکھنے کا وقت : دس سے بارہ منٹ
 افراد : چوبیس سات تک لگے



منروٹی کپ کیسے

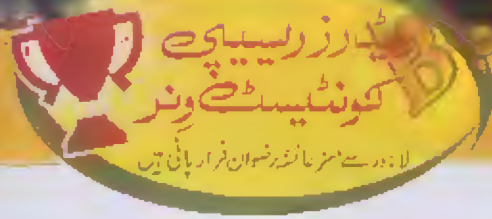
ترکیب

- فروغ دت استعمال کرنے کی صورت میں سب سے پہلے جلوں کو تین سے تین اسیس اور اس پانی کو ال کر پہلوں کو فروغ میں رکھ دیں۔ چھاپیں تو حسب پند تازہ پہلوں کو چھوٹے تیزوں میں کات کر فروغ میں رکھ کر محفوظ کر لیں
 - کہ ہم کو صاف خشک بنائے میں ڈال کر اس میں ایک کمانے ڈال کر اسے فروغ میں رکھ دیں اور پھر تھوڑی دیر کے بعد اسے الگ کر کے پھرتے پھرتے پھرتے لیں۔ پھر اس میں پھل یا کرفٹ میں بکریں
 - تھوڑی دیر میں اسے کھانے میں لائے اور کھانے کے بعد اسے پھرتے پھرتے لیں۔ پھر اس میں پھل یا کرفٹ میں بکریں
 - اندر کو صاف دت پھرتے لیں پھر اسے کھانے میں لائے اور کھانے کے بعد اسے پھرتے پھرتے لیں۔ پھر اس میں پھل یا کرفٹ میں بکریں
 - کپ کپ کا نام دت میں پھرتے لیں۔ پھر اس میں پھل یا کرفٹ میں بکریں
 - پہلے سے گرم کھانے میں لائے اور کھانے کے بعد اسے پھرتے پھرتے لیں۔ پھر اس میں پھل یا کرفٹ میں بکریں
 - اور اسے کھانے میں لائے اور کھانے کے بعد اسے پھرتے پھرتے لیں۔ پھر اس میں پھل یا کرفٹ میں بکریں
- پیریز نیشنل سٹریٹ سب سے پہلے پھرتے لیں۔ پھر اس میں پھل یا کرفٹ میں بکریں

اجزاء

- سب سے پہلے پھرتے لیں۔ پھر اس میں پھل یا کرفٹ میں بکریں
- کپ کپ کا نام دت میں پھرتے لیں۔ پھر اس میں پھل یا کرفٹ میں بکریں
- پہلے سے گرم کھانے میں لائے اور کھانے کے بعد اسے پھرتے پھرتے لیں۔ پھر اس میں پھل یا کرفٹ میں بکریں
- اور اسے کھانے میں لائے اور کھانے کے بعد اسے پھرتے پھرتے لیں۔ پھر اس میں پھل یا کرفٹ میں بکریں





پی نیت بس برید پد نیت

اجزاء				
اولیٰ روای کے مضمون	نمون سے جانبدارہ	مذہب	نمون ہجائی	پیشی کریم
فیاض ہر	حسب ضرورت	الحمد	ایک ہجائی	ایک ہجائی

ترکیبے

- ذیل روئی کے علاوہ اوربان سے کھوئے گات ایس اوربان پر پخت ہڑکا کر نزع میں رکھو ہیں
- اوربان میں کھنی، ڈاکر کی سے ہندو رشتہ پا کو ٹھنڈا کر لیں، اوربان اور جینت کر لیں اور جس مایا میں
- بامکھ ٹرنے میں پرش سے ڈالو اور کھٹا اٹل لگے نہیں اوربان میں نبات ہر جی کو پانی سانہ کر، کھ، نی
- اور پتہ اوربان کا کچھہ لیں اور بنی سے چار چاند کے بیج نبات ہر جی کو ٹرن کر رکھو دے اوربان میں 180°C رکھو، یہ
- پختہ سے میں رشتہ بعد چپک لیں کہ اوربان کھٹو دے پختہ کر کے اوربان سے منہرہ اوربان سے نکال لیں

پریزنٹیشن فرم کریم کا بخند ہمارے لیے ہے، اب اگر ہم پدم کے ساتھ پیش کریں۔

نبارک کا دُفت: چند او سے میں منہ | بیکنگ کا دُفت: ابیں سے کبھی منہ | افرادِ چھ سے سات کے لئے

اور کیا ہے صحت مندانہ معیار؟

بہت سے لوگوں کا خیال ہے کہ سبزی خوردہ اور اسوٹا ہے۔ لیکن حقیقت میں اور وہ زیادہ آسانی سے اپنا وزن صحت مندانہ معیار کے مطابق رکھ سکتے ہیں کیونکہ سبز پائے اور پھل کم کیلوریز پر مشتمل ہوتے ہیں۔ اگر آپ ان سبز پائوں کے ساتھ ساتھ اور پھل کو کبھی کسی نہ کسی شکل میں استعمال کر رہے ہیں تو یہ سبزی خوردہ آپ کو برف کا حصول ممکن نہیں۔

نیکو فہم اسکے لئے ضروری ہوں (پیشہ میں) نہایت خوش اور رغبتاً سمجھ
آجائے ہیں جب اعداء اور دشمنوں سے ملے۔ سمجھتے کہ انہیں دل کی
چیزوں میں، اپنی زندگی پر بھروسہ ہے۔ سو ناہی اور چہرے سے لڑکتے ہیں کہ ہم ہی
ماتن دے رہے ہیں۔

سبزی خوردہ کو ایک خاص قسم کی خود راک اپنٹس بندھن ہاں تک ضرور
 نہیں دیتا جاتا ہے۔ انٹس زوڈ ہے زیادہ تر اچھی خود راک میں
 شامل رکھنی ضروری ہے اور انٹس ریل بدل کے کھانا پڑے تاکہ
 انٹس تمام غذائی اجزاء سمیٹا کر چھین کر جسم کے لئے ضروری ہیں۔
 البتہ انٹس چکنائی اور شکر کی زائد خاص رکھنے والی غذاؤں سے
 دور رہنا چاہئے۔ یوں بھی، ایسی خود راک میں غذا چیت کم اور مکھڑ
 زیادہ ہونی چاہئے اور جسم کو فوری غذائی طور سے دیتی ہیں لیکن
 بھی گرتی ہیں۔

دنوں تم کرنے کے اہم مختلف انعام کی سزا: وہ آپ سے بہتر ہو جائے
ہیں نیکو کے بھوک کے احساس کو مٹاتا ہے اور ان کو کھانے کے بعد طبیعت
بھل جاتا ہے۔

ہیزنی افراد کی کئی اقسام ہوتی ہیں ان میں سب سے زیادہ قسم ۱۱۱ ہے جن کا مکمل نام رولر سبز ہوا ہے اور جو کہتے ہیں اس کا بھی کئی طرح تغلیق استعمال نہیں کرنے یعنی ہوائی پوٹیش میں اضافہ تک استعمال نہیں کرنے۔ ان کی فراہم میں صرف سبز پاں، پھلپاں، مختلف قسم کا علاوہ، ذرائع فروت شامل ہوتے ہیں۔

ان کے بعد ان لوگوں کا شمار ہوتا ہے: ازاراکم خست رو بہ کے سبزی خوردہ دینے
 ہیں، ان کو تو ملک میں سدیو بلا پیش سلسلی نو تو بنی ہیں لیکن ان
 کے غلام و خیمہ و دار و درختیں بھی استعمال کرنے ہیں، ان سے ازاراکم
 رو بہ کے سبزی خوردہ، فضیلت مکمل طور پر سبزی خوردہ نہیں ہے اسے ایک چر
 بزرگ گھنٹہ استعمال نہیں کرتے مگر اہل بیت یعنی مرغی، بکری کا
 گھاس استعمال کرنا ہی ہے۔

آپ کا بخار خراب، کبھی بخشیم کے مہتری ۱۰۱ ملے، اور بوگرا آپ سرخ ہو گئے
نہیں کہاتے تو مہتر کے آپ کا سخت خواب دے گئے کاٹھ بڑھ نہیں بدلا جا رہے۔
بڑی عواراجی بھی بخشیم کے اجزاء سے عواراج نہیں رہتے جو اسانی صحت اور

Recipes

بینگز مایو بریڈرولز
(چکن ویجی)

اجزاء

خاندان مرقد : آرمی (ایک ہیپ کیس)	آرمی : ایک ہیپ کیس
سٹا : ہست : 1 : جاسٹس	جاسٹس : 1 : جاسٹس
(آکر دھاپ : د)	(آکر دھاپ : د)
کریکٹ : نل : فری : کرے : کیلے	فری : کرے : کیلے
تھپ : حسب : ڈانڈ	حسب : ڈانڈ
لائی مرقد : حسب : ڈانڈ	حسب : ڈانڈ
ڈنڈ : 1 : د : (سٹا : ہیپ کیس)	1 : د : (سٹا : ہیپ کیس)

تورکیت۔

فرانک تین میں 2 چٹائی ڈال کر کم کر کے اس میں ایک کلو گرام تک اگلی مرچ، Slice
Cheese کے بقدر روٹے کر لیں۔ ایک کلو گرام چٹائی میں ایک کلو گرام اگلی مرچ میں جس
اور مکنہ اچھا تیز مال کر لیں اور اسی طرح کسی کر کے اس میں ایک کلو گرام اگلی مرچ میں جس
میں سے (دو کلو گرام) کا کچا کر لیں۔ پھر پیماس میں سٹریٹ سٹریٹ میں اگلی مرچ میں جس
اسی طریقے سے تمام پیماس کے دو کلو گرام فرانک تین میں فریڈ کر لیں۔ پھر اسی طرح
روان کا پیلے رنگ سے تمام کر لیں۔ پھر فرانک تین میں اس کو فریڈ کر لیں۔ پھر اسی طرح
حراجہ Young's Mayo Bread Rolls بنائیں۔

پہننے والے یو جین پائٹ

اجزاء:

مٹنگو یا ہنڈر	کھانے کی	مٹنگو (دریا ساڑھ) = ڈوھا دیں
پکڑ بھل	۶ پھل	(باریک کاسٹ لیس)
لک	حسب ذائقہ	پڑھائی دیں
کالی مرچ	حسب ذائقہ	(باریک کاسٹ لیس)
حسب مرچ	حسب ذائقہ	لک جائے کھینچ
میر (دریا ساڑھ)	۱ کاسٹ لیس	

[illegible]

GET FREE*
RAMAZAN
RECIPES
BOOK

with 1 Litre & 500ml
Mayonnaise Pouch Pack

* Valid till availability of Recipe Book Stocks



چائیز نمک کتنا مضر یا کتنا مفید؟

نمک نہیں، اجزاء کا توازن اور درست معیار اپنائیے

نرگس ارشد رضا

چائیز نمک کی جان سمجھا جانے والا نمک دراصل Monosodium Glutamate نامی ایک سوڈیم (نمک) ہوتا ہے جس میں قدرتی طور پر Glutamic ایسڈ پایا جاتا ہے۔ ابتدائی طور پر اسے ڈائنٹرو بنیٹین ایسڈ یا ڈائنٹیز کرنے کے طور پر استعمال کیا جاتا تھا تاہم جلد ہی چائیز نمک کو فوڈ میں زہریلی سمجھ لیا گیا اور اس کا استعمال بھی روز بروز کم ہونے لگا۔

اس حوالے سے متضاد آراء پائی جاتی ہیں کہ اس نمک کا استعمال صحت کے لئے کتنا مضر یا فائدہ مند ہے اس حوالے سے متعدد تحقیقاتی ریسرچ اور سروے کئے جا چکے ہیں اس میں دو مختلف رائے سامنے آتی ہیں: نمکین کا یہ کہنا ہے کہ ان نمک کے استعمال سے سر درد، پیٹوں میں کھچاؤ اور دل کی دھڑکن تیز ہو جانے کی حامل شکایات پیدا ہوتی ہیں تاہم اس حوالے سے 1968ء میں ایک باقاعدہ ریسرچ کی گئی اور اس کے بعد سروے میں اس تصور میں نمک کے استعمال کو مستحکم قرار نہیں دیا اس کے استعمال کے عالمی امریکی ڈیٹا ایجنسی FDA کا راولہ ایچے ہیں جس نے ایک قیاسی خوردنی سے قرار دیا ہے۔ واضح رہے کہ یہ کچھ چائیز فوڈ میں ہی استعمال نہیں ہوتا بلکہ یہ ہر قسم کے فاسٹ فوڈ، فریزڈ، باریکی، چھپک اور مختلف ساسز Sauces میں کامیابی سے استعمال ہو رہا ہے۔ لوگ اسے پسند کر رہے ہیں اور یہ مناسب مقدار میں دو ڈائریکٹ استعمال پر بھی نقصان دہ ثابت نہیں ہوا یہ ڈائنٹیز کرنے والے حاسن کا موقف رہا ہے۔

دوسری طرف معتز فرار دینے والوں کا موقف ہے کہ نمک ایسے کسی بھی ڈائنٹیز کرنے والے فوڈ کا استعمال میں ڈائنٹیز کو حد تک متاثر کرتا ہے اور آج بھی بہت سے ایسے چائیز شیف ہیں جو اس نمک کے استعمال کو اپنے فرائض کے لئے توہین سمجھتے ہیں اور ڈائنٹیز کا اصل سبب قرار دیتے ہیں۔ برسوں پہلے جب نمک متعارف نہیں ہوا تھا تب بھی بازار میں زیر دست اور لذت بخش ڈائنٹیز درجہ میں دستیاب ہوتی تھیں اور اب یہ صورتحال ہے کہ صرف دہشت گردی ہی نہیں بلکہ ایک عام خاتون خانہ بھی اس نمک کا استعمال کرتی ہے جس جیسا کہ مثال دی جاتی ہے کہ آپ مرغی کا سائین کھیں لیکن، اورک، پلاؤ، دھبہ اور زرد پوڈ کی مدد سے بہترین ڈائنٹیز پیدا

کر سکتے ہیں تو پھر کس معاملہ استعمال کرنے کی کیا ضرورت ہے تاہم ان کا اصرار ہے کہ جس ڈائنٹیز کو بنا کر کوئی معمولی بات نہیں مگر یہ نمک اس کے ساتھ ساتھ صحت کے لئے بھی مضر ثابت ہوتا ہے اور اس کا مسلسل استعمال بہت ہی باریک شل دل کی دھڑکن کا تیز ہوتا ہے اور پھر بوجھ، دلی صلابتوں کے متاثر ہونے، سر کا درد اور پیٹوں کی مختلف بیماریوں کا باعث بنتا ہے۔

MSG جو کہ کیمیائی نام Monosodium Glutamate کا مخفف ہے۔ یہ سمندری گھاس (گندم کی بھوس) سے حاصل کیا جاتا ہے۔ یہ شہری ممالک میں سب سے پہلے دریافت کیا گیا اور یہاں اب بھی ڈائنٹیز کو

بڑھانے والا مقبول ترین ٹیڈور ہے۔ واضح رہے کہ Glutamic نامی مادے میں ایٹم سسٹم کے لئے انتہائی تاثر دہندہ رکھا جاتا ہے اور مادہ انہم قدرتی طور پر روزانہ یہ مضر پیاس گرام تک خود بخود کرتا ہے۔ لہذا، پیاز اور پیاز میں بھی قدرتی Glutamic حاصل کرنے کے بہترین ذرائع ہیں۔ چائیز نمک کے عالمی بھی اگرچہ کسی حد تک اس بات کو تسلیم کرتے ہیں کہ اس کے کھانوں کا ڈائنٹیز مختلف یا منفرد ہو جاتا ہے یعنی کھانے کا ایک بنا ڈائنٹیز کر دیتے ہیں۔ ان کا موقف ہے کہ ڈائنٹیز کی ایسا نہ ہونی چاہئے کہ اس نے ہینڈ کیا ہو تاہم آج دن نمک کی اس طرح سے پذیرائی نہ ہو رہی ہو تو تاہم تخفیف کرنے والوں کا یہ کہنا کہ نمک کے طبی نقصانات کو کسی طرح حلیم کرنے کو تیار نہیں۔ ڈائنٹیز کا یہ بھی خیال ہے کہ Glutamic کا مسلسل استعمال ایک قسم کی صورت اختیار کر جاتا ہے جس سے انسانی ردی میں شدت پیدا ہو جاتی ہے اور اگر یہاں ہم جارحانہ کا ڈائنٹیز میں تو یہ زائد مناسب ہوگا۔ چائیز نمک کے استعمال کے خلاف ایک چائیز شیف کا کہنا ہے کہ یہ نمک کے استعمال سے نہ صرف جس ڈائنٹیز میں ہے بلکہ جس کھانے میں اسے استعمال کیا گیا ہوتا ہے اس کی کھانے کے خواص سے کھانے والا تاثر حقیقت سے کبھی مختلف ہو جاتا ہے اور یہ بھی ایسا ہے کہ ہم بات نہیں کر آپ اس چیز کی صحت سے آگاہ ہیں جو آپ کے لئے ہے۔ اس کے بعد اس کھانے کی خودی صلاحیت اور طبی استعداد (میراثہ) ہے کہ یہ کس حد تک نقصان صحت کے مطابق ہے انہیں۔ اگر کھانوں میں ڈائنٹیز پیدا نہیں ہو تا تو ہمیں پکانے کا طریقہ بدلنا چاہئے۔ ایذا کا توازن سمجھ کر چاہئے تاکہ گوشت، اسیریاں ڈائنٹیز نہ بنیں۔ بہترین طریقہ یہ ہے کہ کم غذاؤں میں مگر کے مصالحوں سے ڈائنٹیز پیدا کریں تاکہ ڈائنٹیز نہ بنیں، مصالحے یا چائیز نمک مختلف قسم کی بیماریوں کا سبب نہ بنیں۔

حدت سے بچاؤ کی چند تدابیر آپ بھی آزمائیے

جب جس کی حالت بد ہوئی تو اس نے طلب میں اضافہ ہوتا ہے۔ اس دوران جلد کی سب سے بڑی جھلک ہے جسم میں ایلو ہڈوں کے چھوٹے چھوٹے قطرے موتیوں کی طرح اکٹھے ہو کر نکلیں گے۔ کہہ سکتے ہیں۔ اگر کوئی کو دیا جائے تو دور درگاہت اور مٹھی ہوتی ہے یہ مرنے کی علامت ہے۔ ان کا باعث نہیں ہوتے تاہم اگر جس یا شاید یہ مرنے کی علامتوں کے باعث ہوتے ہیں۔

اسی وجہ سے اذیت ہوتی ہے۔ جب ان دانوں کے اوپر والا اصل جلد کا حصہ ہوتا ہے تو ان کی جھلک کے باعث چھوڑے جھینساں بنتے ہیں۔ ان کی جھلک سے چھوٹے بچے زیادہ متاثر ہوتے ہیں کیونکہ وہ مرنے کا اثر جلد قبول کرتے ہیں اور ان کا دماغی نظام بھی کمزور ہوتا ہے۔ جن میں فوٹو کی دے دانے لگتے ہیں وہ ان کے باعث شدید ہے جتنی محسوس کرتے ہیں۔

احتیاطی تدابیر:

گرم غذائیں کم سے کم کھائیں

انہاء پچھل، اس عرق مصالحوں کے مقدور میں کھائیں اور اس لیے ہوئے صاف پانی کو معتدل حالت میں استعمال کریں یعنی پانی نہ ہی بخشنے اور نہ گرم نہ سرد پانی جسم کے لئے سہارا دہوں کے اخراج میں فوری طور پر کارآمد ہوئے۔

تنگ و تاریک جگہوں پر نہ قیام کریں

جہاں تک ممکن ہو اپنے حُرد کو گُمری سے محفوظ بنائیں۔ وہو پست ہو چُکی
 رنگین صدفِ دُور کریں۔ کہ دُور میں لنگرِ رنگِ دینتِ کُرا کے دُورِ مہر و شُبنان کا
 اِستقام کریں۔ تیر را شینای دُور مَہم کرنے کے لئے Immer لائو گُواں۔ دُن
 کے وقت تھوڑی روشنی کا استعمال کریں۔ (رسالہ کی بحث کے ساتھ ساتھ
 وِنامن۔ ۱۰) حصولِ آسان ہوگا۔ جہاں رہا کے پُترے بدلے میں خاص کر ان
 دُور لُکا جب آپ گھر سے باہر کے کام چُمنائے جاتے ہیں یا ملازمت کے
 لئے سارا دُن گھر سے باہر رہتے ہیں۔ تو گُمری کا موسم بغیر ایز کُز شُبنان
 کے تَراہ آسان نہیں لیکن اگر آپ کے وسائلِ اِجازت نہیں دیتے تو صِفت
 کے پُتھوں کے ساتھ ایک آدھ پُتھِ فین بھی استعمال کریں۔ گریسوں کی
 چُٹیوں کو کسی برتن یا دُور مَہم کرنے کے واسطے اور چُست دُپلے سے
 مَہم۔ بندہ کی گُمری سِجھ جائے تاکہ ہاتھ نہ آئے۔ مَہمائی ہو جائے۔

مصنوعی قابروں کے لیے استعمال کئے جائیں

اے آپ کو جاہلیت اور کفر کے دشمن بننا پڑا ہے۔ میں اور آپ انہیں
 پہنچا رہا تھا۔ میں نے ان کے معصوم خاندانوں کو بھی قتل کر دیا۔
 اے کلمہ مات ہی میں سب انتقام ہیں۔ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے
 قتلِ اسلامیت ہوتا ہے۔ ہم کہ چوں کو سنا ہے کہ کفر کے دشمنوں کو قتل
 کر دے۔ یہ جانی میں خاص کر لیں۔

خبر پوچھو 51 استقبال کریں

وہی تو ایک نیک و صالحہ عورت تھی، نہایت عیسوی، انگریزی، عجم کی عورت۔ چاندرو کا چہرہ اور ملاو کا اعتدال عیسوی۔ یہ دونوں چہرے پر چند قطرے ایسے لکھوئے عجز کے کھائے سے اضمحلت ہو رہے تھے۔

پھلوں میں گرما اور تربوز کرنی ہے منظم رہتے ہیں

اور انہیں مہینہ میں چوبیس بار یا آٹھ بار دستیاب ہو سکتے ہیں۔ انہیں تاہم فریڈ وکسٹن اور دیگر ماہرین کا کہنا ہے کہ ایسے حمل میں جن کے اجزاء میں کچھ ایسی چیزیں ہوتی ہیں جو کہ جنین کو زندہ رکھنے کے لیے کافی نہیں ہوتی۔ اس لیے ایسے حمل میں جنین کی موت ہو سکتی ہے۔

آم کھانے کے بعد دودھ کی لسی پی لیجئے

اس وقت میں نے جوں کی توں کہہ دیا تھا۔ یہ سچا بچا ہوا واقعہ ضرور کہنا ہے مگر اس کے بعد ابھی کسی ضرورہ نہیں آیا کہ اگر میری یہ حدت میں کی آجائے اور اسی وہ قسم میں جاوے گی جو آج ہے جو ماضی میں کیلئے یہ سخت برقرار آ رہے کہ ماضی قابلیت ہے اور یہ جو ہم کہہ سکتے ہیں کہ ہرگز حرارت پر رکھنے والا پھل ہے۔ دیا بیٹس کے لئے نہیں بلکہ اس کے لئے جو ماضی میں بڑی شفا ہے۔

مگر سے باہر کیسے جائیں؟

کپڑے کے دو بال تو اسے دو بال کی شکل میں، دھوپ کے خشے، گھر کے صاف سحرے پانی میں لپک کے ساتھ ساتھ ادا کا رخ، ادا یا ادا اسلوب، روپہ

انہی طرح ایسے کرنا ہوں۔ جوہر میں چلنے پھرنے سے گریز کریں۔

برف کھانے کے بجائے جسم پر ملیں

کے کھانے سے کاغذ خراب ہو گیا اور وہ راز بیچنے چاہنے لگا، جبکہ گرمی و اونٹوں سے
 تھکا ہوا تمام کے لئے انہیں کیڑا بوز کوشش یا کینسر سے بھر دیا۔ حال میں لپٹ کر
 بیٹے سے آرام ملا، یہ حکم یہ خیال دے کہ یہ اختیار کیا جانیے نہیں۔ گرمی
 و اونٹوں کے خلاف سہارا بننے کے لئے اپنے شہر کے کسی مستند ماہر جلد سے رابطہ
 کیجئے۔ جو راجا کی تہ نصائح و نصارت دے سکتی ہے۔

عرق گلاب کا استعمال

چہرے پر عرق ٹکڑے کی پھوار سے تروتازگی اور فرحت کا احساس ہوتا ہے۔

قزئی ڈرنکس کے بجائے ستو، تازہ پھولوں اور پھلوں

25

[illegible]

درویش ہوں باعام روزمرہ کے کھانے بہت کم گھر انوں میں ففکری اور سادہ غذاؤں و مشعل سیدھ دپس کئے جانے ہیں۔ خاتون خانہ کو کشش کرتی ہے کہ گھر کے سرچھا اور بننے مہاں اوم کام کا ہر وصال کی مشعلت جلیل گمر کرتے ہیں وکسے اسے کا کھانا بھر پور غذا بیت کے مافحو سانحو بے حد و فف و الا بھی و با جائے ۔ فف و فف والے سے مراد اعلیٰ ترین مرغین غذا فف ہیں عوام جن میں گانے کے گوشہ کا اہام ہوتا نظر آتا ہے ۔

ہیکس سے نو گروہی کے کوئی دو گروہ کا ہوتا ہے کہ وہ اپنے پیارے کنبے کو ان کی جسمانی ضرورتوں، ذائقے، دلچسپی کے مطابق کھانے کھلائی ہے یا نہیں۔

اگرچہ ہر روز گائے کے گوشت کو سنبھالنے، جتنے بولے سنبھالنے یا بڑی کے ساتھ پکے کا اہتمام کرتی ہیں تو ہر روز سوڈم کی بڑی مقدار کو سنبھالنے کا اہتمام

Lipoproteins (LDC) مادہ جو کسی قسم میں پیدا ہوتا اور خون یا پلازما کے ذریعے سرایت کر کے خلیوں کو قابل ہوتا ہے جبکہ کمزور یا ذرا سی غذاؤں کا انتخاب کر کے ہیں جو **LDL** یعنی **Low-density Lipoprotein** کی انوائسز کو کرتی ہیں۔ مگر کوکشی کی بائے جو غذا ہی غذا ہے کو لیپسرو کی سطحیں، خزان کی پاکتی ہیں۔ ذیل میں ہم اے کو لیپسرو کی پیداوار میں ملاصبت برصانے میں معاون غذاؤں کا ذکر کریں گے۔

کے ساتھ چھوٹا سا کھیتاں لے کر چلے آئے۔ اس کا سبب بھی یہی ہوتا ہے۔ بارہ گھنٹے کو ایک بار اس سال کے موسم میں 2600 کیلو 3 درکار ہوتی ہیں البتہ مختلف عمر والے اور اجالے کے لحاظ سے مقدار کا فرق بھی ہے۔ خواہ مخواہ اور پورے افراد کے لئے 1600 کیلو کوڑی ہیں جن میں اور 2000 کیلو کیڑوں کو 2000 کیلو 3 درکار ہوتی ہیں۔ افسانہ جیسو کو 1600 کیلو یعنی 1600 کیلو 3 درکار ہوتی ہیں۔ جو دماغ کے انجین کے ساتھ

مرد کو اور وہاں دوسری تمام چلیوں میں مل کر پیر رہبر یعنی ناہیر جو رہے۔ یہ انہوں کے انہوں میں سے تھے۔ ان میں سکندر، اوتیس، اہلس، اور
 رجب جیسے اجڑا دھڑلے، دو دروں، انہوں، پڑھوں اور دھڑلے کوئی دھڑلے کے ساتھ ساتھ لائق، انہوں کے لئے حد حد مفید ہیں۔ ان کے علاوہ
 مختلف بہنوں کے لئے حد افغان نظام تکمیل دیتی ہیں۔

دوسرے 3 ٹنٹی ایلینڈ پر مشتمل ان میں وجہات میں بارام، کرسٹل، اوروٹ اور ڈنک توبانی شامل ہیں۔ یہ صرف سرری میں ہی نہیں کھائے جاتے بلکہ ہر 7 یا 8 بارام اوچا پڑتے، چند اوروٹ اور چند توبانیوں کا کھینچنے سے ٹوپیٹر مل کر سطح کو نازوں پر رکھا جا سکتا ہے۔ یہ میرے کسی شیٹس وٹس وگا ڈنک کی شکل میں استعمال کیے جا سکتے ہیں۔ ان میں دو ایکسٹرا بھی دیتے ہیں جو وہاں کی جلد سے مل کر ان کے اعلیٰ نظام کے لیے بہترین زبان ہے۔ ماہرین غذا بہت صرف دو انوکھے کھانے کا سرور دیتے ہیں کیونکہ ان میں کیلورز کی مقدار اور دانی میں کمی ہے۔

کسی بھی ادا کا دلیہ اپنی کسب و کسب کا ذخیرہ پر مشتمل ہوتا ہے۔ جب تک سُر بانوں کو کھلتا اور دباؤ نہیں کے مریضوں میں شکر کی سطح کو نوازاں میں دھکا ہے۔ بلکہ یہ
 قابض ہے۔ نوازاں، پہچاننا اور دست و پاؤں سے بھرم ہوتا ہے۔

کے تیل کے لیے شاد روئے ہیں ایک اہم Oleic Acid ہے جسے صحت مند چکن کی کہتے ہیں۔ یہ دل کے لئے مفید تیز ہے۔ یہ تیلوں کا چھل، روٹا ناہت دھون میں چھانی، ڈون میں خراب، گوبھسروال LDL کی مقدار کو گھٹا کر امراض قلب کے خطرہ کو کم سے کم کر سکتے ہیں۔ یہ فیوڈا اس افزائش کو دے گا جسے جو کھینسر پیدا کرتے ہیں۔ اس کے علاوہ یہ سوڈیم کو کم کرتا ہے۔ اس میں ایک اور مفید Strols بھی، جو یہ ہے جو تھان میں چھانی کو کم کر دے گا۔ یہ تیلوں کا ملے بہتر تیل دیکھنا اور معیاری ڈون حاصل کرنے کے لئے بھی نہایت مفید غذا کی قسم ہے۔ یہ تیلوں کا تیل خواہم فیوڈا والا، دھیر بھی، یہ مفید اور صحت بخش ہوتا ہے۔

اس عید پر پہلے جھللاتے زیور

چاندی، موتی اور پتھروں کی جو ہر شناس کشم جیولری کی خالق

مریم سکندر سے ملے

"آپ نے یہ فن باقاعدہ سیکھا کیا زیور کی

ڈیرا اننگز کے آسان کام ہے؟

[illegible]

فاب کے تعلق کر دیا۔ زبانِ حانہ فی رہیہ کے قول اور سے علی بن عمر ہاں میں
مستجاب ہیں اور حضرت انجمن بات یہ ہے کہ چاندنی کے لیے دیکھ کر یہ کہ
نہایت ایک بڑا سے شرمسار ہو کر 15 ہزار روپوں تک ہے کہ اس کے
پیشی آسانی سے خرید سکتا ہے۔ یہ سلسلہ، چونکہ بالی، مہیک، اور گھس
چندوں میں بک رہا ہے اور گھس اور گھسلیاں علی زونی کی عکاسی کرتے ہیں تو
چنانچہ کسٹم خیمہ لڑی کا کیا اسٹائل اور مہر کے جلوہ سات کے ساتھ اس کسٹم
لوہرات کا سمجھنا انتخاب

چوتھی کھچن کو گڑیاں تیار کرنے اور ان سے کھچیلے کاٹنوں ہوتا ہے۔ مگر یہ
کھچیلے کاٹنوں کے تیار ہونے تک جس سے زیور کاٹل کے بیٹے کاٹنوں تھا، اور ایک
آٹھ سو سال پہلے، مگر آٹھ سو سال پہلے کاٹنوں کی تھی۔ بیرون ہوں پر ہی نہیں۔
پر خیال غائب ہو گیا۔ اور وہی ڈیڑھ سو سال پہلے ہے۔ آٹھ سو سال پہلے ہوں،
اسم آباد میں کاٹنوں کی تھی۔ مگر وہی ڈیڑھ سو سال پہلے ہے۔ آٹھ سو سال پہلے ہوں،
غائب آئے ہیں۔ مگر وہی ڈیڑھ سو سال پہلے ہے۔ آٹھ سو سال پہلے ہوں،
Tribal Jewellery ہونے کا ہی ہے۔
ان دنوں چوتھی کھچن کو زیور کاٹل کے بیٹے کاٹنوں تھا، اور ایک
ی کے زیور کاٹل کے بیٹے کاٹنوں تھا، اور ایک

ہونا انکی دعوات ہے جس میں سراسیمہ کی فکر اور بیت مہلت کے فتنے چھلکے ہوئے ہیں۔
وہ بے گناہ نیکان پر مجرم ثابت کرتے ہیں کہ جو حقیقت، سوزن انہم دعوات کے طور پر ملے ہوئے ہیں۔
خواتین میں سے بچے جنہوں نے اور یہی ہے اور ان میں سے زیادہ انگ کے امکانات
اور بچپن میں وہیں ہی بے حد سستی ہیں۔ وہ بے عیب امانت میں فہم ہیں اور
پاکستان سے برٹس کرہ میں ہیں اور کہیں ہیں "شاہد بے گناہی نہیں ملے گا اگرچہ برٹش
والدہ یہاں پہنچ کر وہیں نہ کر رہی: وہ نہیں۔"

”آج کل کندن کی منقش کاری یا رتھیں گھٹنوں کے

جڑاؤ زور پسند کئے جا رہے ہیں؟"

اس سوال کے جواب میں مرہم کی زبان سے اس نے یہ عرض کی کہ، مجھے جس روز ہے کہ وہ بہن کو انوکھا روایتی بالوں، گھونڈہ اور ہینکس پسند کرتی ہیں۔ خاص کر شاہیوں کے دروہائی لباس کے ساتھ چٹا کلاں سے مزین زیوارتہ کا انتخاب کرتی ہیں اور میں بھی بعض سوئیاں اور بھانجیاں ان کے رئیس اور دربار میں چلے کر اسٹیکس زبردست کرتی ہیں۔ ان میں سلواہ کیمبرل زارہ پسند کیا جاتا ہے۔



کیوں ناستاروں سے کریں رنگوں کا چناؤ لباس کا انتخاب کریں اپنے برج کے مطابق

نستاروں کا انتخاب کرنا ایک ایسا فن ہے جس سے آپ اپنے لباس کے رنگوں کا انتخاب کر سکتے ہیں جو آپ کے جسم پر بہترین اثر کرے گا۔ ناستاروں کے رنگوں کا انتخاب کرنا ایک ایسا فن ہے جس سے آپ اپنے لباس کے رنگوں کا انتخاب کر سکتے ہیں جو آپ کے جسم پر بہترین اثر کرے گا۔

برج حوت (20 فروری تا 20 مارچ)

اس برج کی خواتین پر شگفتگی اور غیر معمولی رنگ دکھاتا ہے۔ ہونا پر خواتین اپنے رنگوں کا گہرے رنگوں پر توجہ دیتی ہیں۔
غرضیکہ برج کے مطابق رنگوں کا استعمال نہ صرف خوش بختی کی علامت ہو، بلکہ خواتین ان مخصوص رنگوں کو استعمال کر کے خود میں نمایاں تبدیلی بھی محسوس کر سکتی ہیں۔

برج عقرب (23 ستمبر تا 23 اکتوبر)

شہید خواتین سفید اور سیاہ رنگ پسند کرتی ہیں۔ ان کا مزاج اور شخصیت بھی ایسی ہی ہوتی ہے۔ یہ بھی سورج کے رنگ یعنی سرخ اور سیاہی کا رنگ ہے۔ ان پر براؤن رنگ کے تمام شے خوب دیکھے جاتے ہیں۔ ان کے لیے سیاہی اور سرخ رنگ کی شخصیت کا رنگ ہوگا۔ طبیعت کی مالک ہوتی ہیں۔ اس لیے سیاہی اور سرخ رنگ کی شے کو پسند کرتی ہیں۔

برج حمل (21 دسمبر تا 20 جنوری)

اس برج کی حامل خواتین اپنے رنگوں کو پسند کرتی ہیں جو ہر موسم میں پسند کیے جائیں۔ خواہ وہ سورج ہوں یا دھندلے۔ سرخ اور سیاہی کے رنگوں کا پھر سرخ رنگ بھی ان کی طبیعت کو بھارت میں اہم کر دے گا۔ ان کے لیے سیاہی اور سرخ رنگ بھی ان کی طبیعت میں جوش و خروش پیدا کرتے ہیں۔

برج ثور (21 اپریل تا 21 مئی)

اس برج کی حامل خواتین کی طبیعت اس وقت نمایاں ہوتی ہے جب وہ سفید یا دھندلے رنگوں کے لباس پہنتی ہیں۔ نیلے رنگ کے شے بھی ان کو پسند آتے ہیں۔ ان کے لیے ان کے طبیعت میں اس وقت نمایاں تبدیلی آتی ہے۔

برج جوزا (24 ستمبر تا 23 اکتوبر)

اس برج کی حامل خواتین کے لیے سیاہی اور سرخ رنگ وافر ہیں جو ان کی طبیعت کی علامت ہے۔ ان کے لیے سیاہی اور سرخ رنگ کی شے کو پسند کرتی ہیں۔

برج جوزا (22 مئی تا 21 جون)

جوزا خواتین کے لیے سفید رنگ، سیاہ اور سفید رنگ کا پورا ہونا ہے۔ یہ خواتین ایک ہی رنگ کو پسند کرتی ہیں۔ ان کے لیے سیاہی اور سرخ رنگ کی شے کو پسند کرتی ہیں۔ ان کے لیے سیاہی اور سرخ رنگ کی شے کو پسند کرتی ہیں۔

برج قوس (23 نومبر تا 21 دسمبر)

تمام رنگوں کے رنگوں مثلاً انسانی کے شہزادان کی طبیعت سے ہم آہنگ رکھتے ہیں۔ جو خواتین اپنے رنگ بھی پسند کرتی ہیں ان کی طبیعت سے ہم آہنگ ہوا۔

برج سرطان (22 جون تا 21 جولائی)

برج سرطان والی خواتین کے لیے نیلے اور بڑے رنگ کے شہزادے ہیں۔ یہ رنگ ان کی طبیعت کو بھارت میں اہم کر دے گا۔ ان کے لیے سیاہی اور سرخ رنگ کی شے کو پسند کرتی ہیں۔ ان کے لیے سیاہی اور سرخ رنگ کی شے کو پسند کرتی ہیں۔

برج جدی (22 دسمبر تا 20 جنوری)

اس برج کی خواتین کی طبیعت میں نیلے اور سیاہی کا رنگ بہت بھارت میں اہم کر دے گا۔ ان کے لیے سیاہی اور سرخ رنگ کی شے کو پسند کرتی ہیں۔ ان کے لیے سیاہی اور سرخ رنگ کی شے کو پسند کرتی ہیں۔

برج اسد (24 جولائی تا 23 اگست)

برج اسد کی خواتین سورج اور سرخ رنگ کی شے کو پسند کرتی ہیں۔ ان کے لیے سیاہی اور سرخ رنگ کی شے کو پسند کرتی ہیں۔ ان کے لیے سیاہی اور سرخ رنگ کی شے کو پسند کرتی ہیں۔

برج دلو (21 جنوری تا 19 فروری)

اس برج کی خواتین سورج اور سرخ رنگ کی شے کو پسند کرتی ہیں۔ ان کے لیے سیاہی اور سرخ رنگ کی شے کو پسند کرتی ہیں۔ ان کے لیے سیاہی اور سرخ رنگ کی شے کو پسند کرتی ہیں۔

کھانے کے میز کی ترتیب و آرائش

اک ہنر ہے جسے سیکھنا چاہئے

کھانا پکانا ایک فن ہے۔ جیسا کہ ہمیں پختہ اور مہارت کا تقاضا کرتا ہے۔ آپ کے گھر کی میز پر کبھی کھانا چنا جائے گا یا پیش کیا جائے گا۔ ان دونوں کی Position کہاں اور کیسی ہوگی؟ کھانا کالے کے لئے کسی کرا کرنی اور برتنوں کی سہولت درکار ہوگی۔ چند چھوٹی چھوٹی باتوں کو مد نظر رکھتے ہوئے آپ بھی کہلائے ایک سنگھاردار شائستہ خاتون خانہ!



ناشتے کی میز پر کارآمد رکھنے کے نکات

- ذیل دائیں اور بائیں رکھنے کی پلٹ۔
- ٹنگیوں یا کٹریں بائیں جانب رکھے جانے ہیں۔
- بائیں کے گلاس: ان کے گلاس پلٹ کے ہیں مانے رکھئے۔
- ان کے گلاس: بائیں کے گلاس سے خود سے ناسٹے پر رکھا جائے۔
- پلٹ کے رکھئے۔ ہر کھانے کی طرح مرکزی پوزیشن میں رکھی جائے گی۔
- Fork (Fork) بائیں جانب رکھئے۔
- چھری: اسٹیل یا ٹینکس بائیں جانب رکھی جائے گی۔
- لے کر کھانے کے پیچھے، چھری کے ساتھ بائیں جانب رکھئے۔
- پچھلے کھانے کے پیچھے، دلے کے پیچھے کے ساتھ ہی ایک چھری پچھلے کھانے کے لئے رکھا جائے ہے۔
- خالی رہے کر چائے کے کپ ان دائیں چھریوں کے ساتھ بائیں جانب رکھے جائیں گے۔
- ہائے کا کپ سیدھے ہائے سے اٹھوڑا جاتا ہے لہذا اسے بائیں جانب ہی رکھئے۔



کھانے کے لئے

- روانہ چاہاں بائیں رکھنے کی پلٹ۔ یہ میز کے اصلی حصے میں رکھی جاتی ہے۔
- ٹنگیوں: انہیں اسٹیل یا ٹینکس بائیں جانب رکھئے۔
- بائیں کے گلاس: ان گلاس ہر مرکزی پلٹ کے ساتھ رکھئے۔
- کھانے کی بڑی پلٹ: اس کی پوزیشن دائیں رکھی جائے۔
- لے کر رکھئے۔
- Fork کھانے کا ٹولہ: بڑے سائز کا Fork بائیں جانب رکھا جائے ہے۔

- Fork کھانے کے ٹولے کے برابر ہی ملا رکھا جائے۔
- چھری: اسٹیل یا ٹینکس بائیں جانب رکھی جائے۔
- پچھلے کھانے کا چھری Fork پچھلے کھانے کے پیچھے رکھی جائے۔
- بائیں جانب میں رکھئے۔



رات کے کھانے کی میز کی ترتیب



- برچہ دائیں رکھنے کی پلٹ۔
- ٹنگیوں: کھانے کی مرکزی پلٹ کے اوپر رکھے جاسکتے ہیں۔
- بائیں کے گلاس: مرکزی پلٹ کے بائیں جانب رکھے جائے۔
- سوئی پلٹ: اسے مرکزی پلٹ کا جاتا ہے جس میں سائیں بائیں رکھی جاتی ہے۔
- کپوں کے لئے استعمال ہونے والے Fork اور سلاہ کے Fork بائیں جانب رکھے جائیں گے۔
- بائیں جانب برچہ کپوں کے لئے استعمال ہونے والی چھری اور سلاہ کی چھری رکھی جائے گی۔
- سوپ کا پیچھے بائیں جانب رکھا جائے گا۔
- سوپ کے پیچھے کے برابر بائیں جانب ہی کپ Fork پچھلے کھانے کا پیچھے رکھا جائے گا۔

پرانے گھر کی کیسے بڑھائیں قیمت؟

سوئٹنگ پول بنایا جائے

ڈیوڑھی کی آرائش کر لی جائے

ان کا قدرتی خطرہ بکس جانے کے لئے راتے اتران اور نگری کی Benches پر بے تکلف سیمانوں کی نشست دیکھئے۔ طبعیت کا طالعہ، جسمانی تھکن اور دباؤ مینا جانے پر جس گئے گھر کا پرکھنے کسی کسی مفید کے لئے استعمال ہوتا دیکھ کر یہ کہی جائیگا اور خبردار اس سوسے کو چانس کا سودا ہی سمجھے کہ غرضبند چھوٹی چھوٹی سی باتیں آپ کے مکان کو گنگواری گھر بنا دیں گی۔

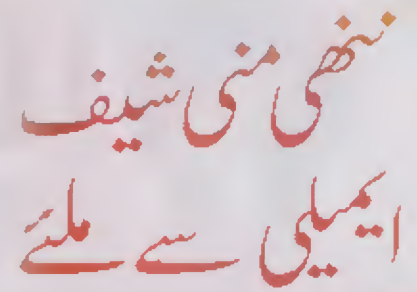
بیرونی (Out Door) کھن

جاکنتی ہے۔ یہاں آپ Stone نصب کرکے ہیں۔ خوشگوار موسم میں ماہی بہا
کسی دوسرے نہوار اور محض کے دن یہاں بارش کی روانگی کی جاکنتی ہے۔
خریدار کے لئے یہ سہولت بھی کہ حد پر کھسک ہوگی تاہم اسے دکان پر
اخراجات کی حد میں ایک لاکھ سے زیادہ رقم کا تحفیہ ملے گا ہے۔

گھر کیسا ہونا چاہئے؟

بہت زیادہ ذہنی تھکتے تھے اس بات پر اندر دیکھ کر ہرگز یہ کہہ سکتے تھے !
خاندان کی دلچسپی ان کا نہیں، ضرور، تھی کہ وہ ہیں اور کوئی دوسری شخص لوگت اور
کرسکتا ہے، تعمیرات کی خوبصورتی بھی انسانی ہنرمند ہاتھوں کا کام ہے ۔
رہائش میں لطیف طرز زندگی خاندان کی اسلوب زندگی میں ایک نئی پگائی پیدا
کرتی ہے نہ کہ نئے تعمیرات کا حسن ہی دراصل عمارت کی ظاہری خوبصورتی نہیں
ہوتی بلکہ اس کا مکمل، ذخیرہ، اندرون خانہ سہلی کی چائے والی سہلیوں اور
نسائیں ملانے والی ہیں۔

گھر کی قدر و قیمت کیسے بڑھائیں؟

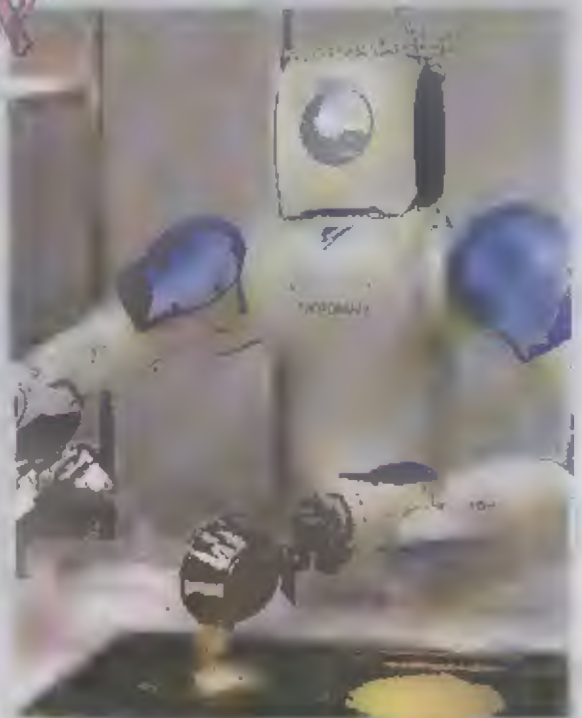


ایٹلی کی ریستوران کہا ہے کہ جس امریکی نے یہ کھانا کھانے کے بعد کہا کہ یہ کھانا
میں نے پہلے ہی کبھی نہیں کھایا تھا۔
Kishin, 15 Chicken with Noodles
کرنے میں اس ایٹلی کی ریستوران کو دس ہے۔ یہ بھی شیف جیمز وک جا
نہی لادو کھانے کی ہے مگر یہ کھانا اس کے نسبت زیادہ اچھا ہے۔

مشينی باور جي شيڪا نوادي کاروبار

آگیا کر سکے گا چھٹی ماہر شیفر کی؟

یہ دنیا کا میلہ روم جو کہ آلہ سے جو بارہ بیٹوں کی مانند کام کرتا ہے۔ اس کی ایک اہم خوبی یہی ہے کہ آپ اپنے باغوں میں فراہم سے سوسائلی برائے کھانے کی فراہم کردہ اور مزہ دار و خور و شراب پر کھانے کے لئے مہمانوں سے کھانے کی سبک دیکھیں گے۔



کونگ اور گھرداری کی رہنمائی کے لئے ڈالڈائیڈ وائزری سروس

عید کے علاوہ بھی ہمارے ہاں اکثر شیر خرم بنایا جاتا ہے۔ گھروالوں کی فرمائش پر میوہ شامل کرتی ہوں لیکن دوتا یہ ہے کہ وہ شیر خرم کی تہہ میں بیٹھ جاتا ہے۔ سروس کرتے وقت کسی کے حصہ میں کم اور کسی کے حصہ میں زیادہ آتا ہے اس سلسلہ میں آپ کی رہنمائی درکار ہے۔

آمنہ حیات... حیدر آباد

بہت سی خواتین کو ایسی صورتحال کا سامنا رہتا ہے اس کا حل ہے کہ تمام سبب جانت کو صاف کر دینے کے بعد جب ہند مقداراں میں علیحدہ کر دیں۔

بادام دھوکہ بھونچیں پھر دریا بنائیں۔

حصوں میں کاٹ لیں۔ ہادیک بونا ہواں ہرگز مت رنائیں۔ اسی طرح پستہ بھونچ کر ہونا اچار لیں اور انہیں بھی سالم رکھیں ہادیک حصوں میں کاٹ لیں۔ کشمش صاف کرنے کے بعد دھوئیں اور پھر کڑاں دیکھ کر ان کے پتے جدا کر دیں۔ پھولوں کی متعلق ہنجد کرنے کے بعد لہوئی میں جا رہا چھ حصوں میں کاٹ لیں پھر کڑاں دیکھ کر ان کے پتے جدا کر دیں۔

لیں۔ ایہ اسی طرح دھوکہ چھوٹی نمی خشک کر لیں۔ کاجر اور چروٹی نال کر جائیں وہ ان کے پتے جدا کر کے پستہ سے مل کر صاف کر لیں۔ ایہ سونے کی گھٹی یا فراہنگ دیں میں تھوڑی سی مقدار میں کوکھ۔ ان کے پتے بھی جدا کر کے پستہ سے مل کر صاف کر لیں اور سب سے پہلے چروٹی نال کے پتے پر فرائی کر کے نال لیں پھر پستے کے پتے فرائی کر کے نال لیں۔

برقی ریش میں نال لیں رانی دیں میں مزہ چھڑا سا کوٹنگ آئل یا ہاتھنی گرم کریں اور بادام بھونچ کر سٹری ہوئے تک فرائی کر کے فوراً علیحدہ پلیٹ میں نکال کر ہوا۔ تمام پر رکھیں۔ اس کے بعد کاجر پھر کشمش اور آخر میں محو بادے فرائی کریں اور علیحدہ پیسہ درج کریں۔

ایہ اپنی ترکیب کے مطابق دیکھیں شیر خرم میں شامل کر دیں اور اپنی درمیانہ دیکھیں شیر خرم میں شامل کر دیں۔

دو دنہ میں اکٹھے ہوں ہوئے پھر میوہ سر کرنے وقت ایک سر پہ چھ ہوائیں اور پھر سر دھک پڑیں ان میں اٹھ لیں تو تمام پور میں کبیاں میوہ جانت دیکھیں گے۔ کچھ نہیں کرنے کے لئے بادام پستہ کی باریک ہوائیاں استعمال کرنا چاہیں تو انہیں فرائی کرنے کی سروس دیکھیں کیونکہ یہ سر کرنے وقت شیر خرم کے اوپر چڑھ کر دنی بانی ہیں۔

بہت سی خواتین کو ایسی صورتحال کا سامنا رہتا ہے اس کا حل ہے کہ تمام سبب جانت کو صاف کر دینے کے بعد جب ہند مقداراں میں علیحدہ کر دیں۔

بادام دھوکہ بھونچیں پھر دریا بنائیں۔

حصوں میں کاٹ لیں۔ ہادیک بونا ہواں ہرگز مت رنائیں۔ اسی طرح پستہ بھونچ کر ہونا اچار لیں اور انہیں بھی سالم رکھیں ہادیک حصوں میں کاٹ لیں۔ کشمش صاف کرنے کے بعد دھوئیں اور پھر کڑاں دیکھ کر ان کے پتے جدا کر دیں۔ پھولوں کی متعلق ہنجد کرنے کے بعد لہوئی میں جا رہا چھ حصوں میں کاٹ لیں پھر کڑاں دیکھ کر ان کے پتے جدا کر دیں۔

لیں۔ ایہ اسی طرح دھوکہ چھوٹی نمی خشک کر لیں۔ کاجر اور چروٹی نال کر جائیں وہ ان کے پتے جدا کر کے پستہ سے مل کر صاف کر لیں۔ ایہ سونے کی گھٹی یا فراہنگ دیں میں تھوڑی سی مقدار میں کوکھ۔ ان کے پتے بھی جدا کر کے پستہ سے مل کر صاف کر لیں اور سب سے پہلے چروٹی نال کے پتے پر فرائی کر کے نال لیں پھر پستے کے پتے فرائی کر کے نال لیں۔

برقی ریش میں نال لیں رانی دیں میں مزہ چھڑا سا کوٹنگ آئل یا ہاتھنی گرم کریں اور بادام بھونچ کر سٹری ہوئے تک فرائی کر کے فوراً علیحدہ پلیٹ میں نکال کر ہوا۔ تمام پر رکھیں۔ اس کے بعد کاجر پھر کشمش اور آخر میں محو بادے فرائی کریں اور علیحدہ پیسہ درج کریں۔

ایہ اپنی ترکیب کے مطابق دیکھیں شیر خرم میں شامل کر دیں اور اپنی درمیانہ دیکھیں شیر خرم میں شامل کر دیں۔

دو دنہ میں اکٹھے ہوں ہوئے پھر میوہ سر کرنے وقت ایک سر پہ چھ ہوائیں اور پھر سر دھک پڑیں ان میں اٹھ لیں تو تمام پور میں کبیاں میوہ جانت دیکھیں گے۔ کچھ نہیں کرنے کے لئے بادام پستہ کی باریک ہوائیاں استعمال کرنا چاہیں تو انہیں فرائی کرنے کی سروس دیکھیں کیونکہ یہ سر کرنے وقت شیر خرم کے اوپر چڑھ کر دنی بانی ہیں۔



بعض شیر خرم ہمارے ہاں کی بکری کے علاوہ بھی بکرے یا گائے کے گوشت کو عام کھانے مثلاً سالن، سبزی گوشت، اچار، تیار کی تیاری کے لئے کچہ پیتا لگا کر سرینٹ کرتی ہیں۔

میں بھی پریشگر کے پتے لگا کر پکاتی ہوں اور یہ جاننا چاہتی ہوں کہ اس طرح سرینٹ کئے ہوئے گوشت سے سالن تیار کیا جائے تو اس کے ذائقہ میں

بہت سی خواتین کو ایسی صورتحال کا سامنا رہتا ہے اس کا حل ہے کہ تمام سبب جانت کو صاف کر دینے کے بعد جب ہند مقداراں میں علیحدہ کر دیں۔

بادام دھوکہ بھونچیں پھر دریا بنائیں۔

حصوں میں کاٹ لیں۔ ہادیک بونا ہواں ہرگز مت رنائیں۔ اسی طرح پستہ بھونچ کر ہونا اچار لیں اور انہیں بھی سالم رکھیں ہادیک حصوں میں کاٹ لیں۔ کشمش صاف کرنے کے بعد دھوئیں اور پھر کڑاں دیکھ کر ان کے پتے جدا کر دیں۔ پھولوں کی متعلق ہنجد کرنے کے بعد لہوئی میں جا رہا چھ حصوں میں کاٹ لیں پھر کڑاں دیکھ کر ان کے پتے جدا کر دیں۔

لیں۔ ایہ اسی طرح دھوکہ چھوٹی نمی خشک کر لیں۔ کاجر اور چروٹی نال کر جائیں وہ ان کے پتے جدا کر کے پستہ سے مل کر صاف کر لیں۔ ایہ سونے کی گھٹی یا فراہنگ دیں میں تھوڑی سی مقدار میں کوکھ۔ ان کے پتے بھی جدا کر کے پستہ سے مل کر صاف کر لیں اور سب سے پہلے چروٹی نال کے پتے پر فرائی کر کے نال لیں پھر پستے کے پتے فرائی کر کے نال لیں۔

برقی ریش میں نال لیں رانی دیں میں مزہ چھڑا سا کوٹنگ آئل یا ہاتھنی گرم کریں اور بادام بھونچ کر سٹری ہوئے تک فرائی کر کے فوراً علیحدہ پلیٹ میں نکال کر ہوا۔ تمام پر رکھیں۔ اس کے بعد کاجر پھر کشمش اور آخر میں محو بادے فرائی کریں اور علیحدہ پیسہ درج کریں۔

ایہ اپنی ترکیب کے مطابق دیکھیں شیر خرم میں شامل کر دیں اور اپنی درمیانہ دیکھیں شیر خرم میں شامل کر دیں۔

دو دنہ میں اکٹھے ہوں ہوئے پھر میوہ سر کرنے وقت ایک سر پہ چھ ہوائیں اور پھر سر دھک پڑیں ان میں اٹھ لیں تو تمام پور میں کبیاں میوہ جانت دیکھیں گے۔ کچھ نہیں کرنے کے لئے بادام پستہ کی باریک ہوائیاں استعمال کرنا چاہیں تو انہیں فرائی کرنے کی سروس دیکھیں کیونکہ یہ سر کرنے وقت شیر خرم کے اوپر چڑھ کر دنی بانی ہیں۔



بہت سی خواتین کو ایسی صورتحال کا سامنا رہتا ہے اس کا حل ہے کہ تمام سبب جانت کو صاف کر دینے کے بعد جب ہند مقداراں میں علیحدہ کر دیں۔

بادام دھوکہ بھونچیں پھر دریا بنائیں۔

حصوں میں کاٹ لیں۔ ہادیک بونا ہواں ہرگز مت رنائیں۔ اسی طرح پستہ بھونچ کر ہونا اچار لیں اور انہیں بھی سالم رکھیں ہادیک حصوں میں کاٹ لیں۔ کشمش صاف کرنے کے بعد دھوئیں اور پھر کڑاں دیکھ کر ان کے پتے جدا کر دیں۔ پھولوں کی متعلق ہنجد کرنے کے بعد لہوئی میں جا رہا چھ حصوں میں کاٹ لیں پھر کڑاں دیکھ کر ان کے پتے جدا کر دیں۔

لیں۔ ایہ اسی طرح دھوکہ چھوٹی نمی خشک کر لیں۔ کاجر اور چروٹی نال کر جائیں وہ ان کے پتے جدا کر کے پستہ سے مل کر صاف کر لیں۔ ایہ سونے کی گھٹی یا فراہنگ دیں میں تھوڑی سی مقدار میں کوکھ۔ ان کے پتے بھی جدا کر کے پستہ سے مل کر صاف کر لیں اور سب سے پہلے چروٹی نال کے پتے پر فرائی کر کے نال لیں پھر پستے کے پتے فرائی کر کے نال لیں۔

برقی ریش میں نال لیں رانی دیں میں مزہ چھڑا سا کوٹنگ آئل یا ہاتھنی گرم کریں اور بادام بھونچ کر سٹری ہوئے تک فرائی کر کے فوراً علیحدہ پلیٹ میں نکال کر ہوا۔ تمام پر رکھیں۔ اس کے بعد کاجر پھر کشمش اور آخر میں محو بادے فرائی کریں اور علیحدہ پیسہ درج کریں۔

ایہ اپنی ترکیب کے مطابق دیکھیں شیر خرم میں شامل کر دیں اور اپنی درمیانہ دیکھیں شیر خرم میں شامل کر دیں۔

دو دنہ میں اکٹھے ہوں ہوئے پھر میوہ سر کرنے وقت ایک سر پہ چھ ہوائیں اور پھر سر دھک پڑیں ان میں اٹھ لیں تو تمام پور میں کبیاں میوہ جانت دیکھیں گے۔ کچھ نہیں کرنے کے لئے بادام پستہ کی باریک ہوائیاں استعمال کرنا چاہیں تو انہیں فرائی کرنے کی سروس دیکھیں کیونکہ یہ سر کرنے وقت شیر خرم کے اوپر چڑھ کر دنی بانی ہیں۔

بہت سی خواتین کو ایسی صورتحال کا سامنا رہتا ہے اس کا حل ہے کہ تمام سبب جانت کو صاف کر دینے کے بعد جب ہند مقداراں میں علیحدہ کر دیں۔

بادام دھوکہ بھونچیں پھر دریا بنائیں۔

حصوں میں کاٹ لیں۔ ہادیک بونا ہواں ہرگز مت رنائیں۔ اسی طرح پستہ بھونچ کر ہونا اچار لیں اور انہیں بھی سالم رکھیں ہادیک حصوں میں کاٹ لیں۔ کشمش صاف کرنے کے بعد دھوئیں اور پھر کڑاں دیکھ کر ان کے پتے جدا کر دیں۔ پھولوں کی متعلق ہنجد کرنے کے بعد لہوئی میں جا رہا چھ حصوں میں کاٹ لیں پھر کڑاں دیکھ کر ان کے پتے جدا کر دیں۔

لیں۔ ایہ اسی طرح دھوکہ چھوٹی نمی خشک کر لیں۔ کاجر اور چروٹی نال کر جائیں وہ ان کے پتے جدا کر کے پستہ سے مل کر صاف کر لیں۔ ایہ سونے کی گھٹی یا فراہنگ دیں میں تھوڑی سی مقدار میں کوکھ۔ ان کے پتے بھی جدا کر کے پستہ سے مل کر صاف کر لیں اور سب سے پہلے چروٹی نال کے پتے پر فرائی کر کے نال لیں پھر پستے کے پتے فرائی کر کے نال لیں۔

برقی ریش میں نال لیں رانی دیں میں مزہ چھڑا سا کوٹنگ آئل یا ہاتھنی گرم کریں اور بادام بھونچ کر سٹری ہوئے تک فرائی کر کے فوراً علیحدہ پلیٹ میں نکال کر ہوا۔ تمام پر رکھیں۔ اس کے بعد کاجر پھر کشمش اور آخر میں محو بادے فرائی کریں اور علیحدہ پیسہ درج کریں۔

ایہ اپنی ترکیب کے مطابق دیکھیں شیر خرم میں شامل کر دیں اور اپنی درمیانہ دیکھیں شیر خرم میں شامل کر دیں۔

دو دنہ میں اکٹھے ہوں ہوئے پھر میوہ سر کرنے وقت ایک سر پہ چھ ہوائیں اور پھر سر دھک پڑیں ان میں اٹھ لیں تو تمام پور میں کبیاں میوہ جانت دیکھیں گے۔ کچھ نہیں کرنے کے لئے بادام پستہ کی باریک ہوائیاں استعمال کرنا چاہیں تو انہیں فرائی کرنے کی سروس دیکھیں کیونکہ یہ سر کرنے وقت شیر خرم کے اوپر چڑھ کر دنی بانی ہیں۔

یہ بتائیں کہ دراصل ترکسی کون سے کچے قیسہ سے تیار کئے جاتے ہیں یا پھر شامی کباب کی طرح پکتے ہوئے قیسہ سے۔ اور یہ بھی بتادیں کہ کیا قیسہ ایلے ہوئے

اٹھوں پر رکنا کیسے ہے۔

پکتے ہوئے علیحدہ ٹوکھ میں ہو جائے گا؟

لہجی قوم... رحیم یار خان

ترکسی کرنے پر اپنی طور رونے کے بعد یہ سے تیار کئے جاتے ہیں لیکن اپنی اپنی





چمپ کر رہے۔ اسی طرح سبزی کو بھی پیلے
اچھی طرح دھوئیں پھر کاٹیں یا چھلکیں کچھ
بھینیں چھیلنے کے بعد سبزی کو صوفی ہیں۔ یہ
مناسب نہیں ہے۔ پیلے ہی اچھی طرح دھو لیں
جانے تو بہتر رہتا ہے۔ اس صورت میں
کھجوروں سے بازار اور دباؤ سے گھر آنے
تک بے شمار جراثیم شامل ہو جاتے ہیں۔
ایسی صورت میں ہاضمہ پر مشکلات واقع
ہو گئے تو پاؤسانی صاف بھی ہو جاتے ہیں۔
خٹک ہاضمہ کی جلد سبزیوں کے رنگ اور خوشبو کو بار بار چھب کرنے ہیں۔ ایک حد تک آلو کھانے کے ہاضمہ پر بھی
بہتر ہائیکر صاف ہو جاتے ہیں۔

آج کل بون لیس چکن سے تیار کئے ہوئے کھانے زیادہ پسند کئے جا رہے ہیں۔
بازار سے بون لیس چکن منگواتی ہوں تو مہنگی پڑتی ہیں۔ گھر پر بڑی والی چکن میں
سے حسب ضرورت مقدار میں بون لیس کر لیتی ہوں لیکن یہ بہت مشکل کام ہے
امید ہے کہ آپ ضرور کوئی آسان حل تجویز کریں گی؟ **عالیہ ہاشم... سکھر**



حضرت افزائی کے لئے شکر ہے آپ نے بجا
فرمایا اس وقت یہ کام دشوار محسوس ہوتا ہے
چکن کو بون لیس کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ
چکن کو اچھی طرح دھو کر چھلکی میں رکھیں۔
یہاں تک کہ خٹک ہو جائے۔ اسے
15-20 منٹ کے لئے پھونک دیں۔
اب آپ چاہیں تو چھری کی مدد سے چکن کو
بون لیس کر لیں بعض مرتبہ پتھر چھری سے بھی

پانچ سے چھ بون اور چکن کے رشت کو علیحدہ کر چکن بون لیں۔ چکن کی چھنی تیار کر لیں جو کہ چکن کا دھواں سبب
ہوا میں سونے اور فراہم دھواں دھواں میں شامل کر چاکلنی ہے اس کی طرح چاکلنی میں چکن کی غذا ایت اور
زائد شامل کرنا چاہیں۔ زائد نہیں پکاتے وقت باقی کی جگہ چکن کی بونوں سے بنائی ہوئی چاکلنی میں شامل کر لیں۔ کتا یہ بھی دیکھی
اور کھانوں کی غذا ایت میں بھی اضافہ ہوگا۔

کیا کیریوں کو اس طرح فریز کیا جاسکتا ہے کہ سبزی میں شامل
کارا آدہ ہیں۔ مجھے خشک کیری کی کھٹائی کی بہ نسبت تازہ کیری سبزیوں میں
کرنا زیادہ پسند ہے لیکن اس کا موسم بہت مختصر ہوتا ہے۔ **مینا یوسف... ملتان**



جی ہاں! آپ کی طرح ہمیں بھی سبزیوں
میں کیری کا زائد بہت اچھا لگتا ہے اور انہیں
فریز کرنا بھی بہت آسان ہے۔ کیریوں کو
بھرنے کے بعد اچھی طرح دھو کر خشک
کر لیں۔ اب انہیں چھلکی میں رکھنے میں
کسل کر لیں۔ اب چھوٹی چھوٹی پلاسٹک کی
ٹیبوں میں فریز کر لیں۔ ایک مریب کی بانڈی
کے لئے ایک چھلکی فریز۔ دس کالیں اور سبزی
میں شامل کر دیں اور موسم گزرنے کے بعد
انہیں کی افادیت اور ذائقہ سے لطف اندوز ہوں۔

اس موسم میں توری کی سبزی بہت اچھی لگتی ہے لیکن انہیں چھیلنے کے دوران ہاتھوں پر
گہرے براؤن رنگ کے نشانات پڑ جاتے ہیں اس وجہ سے زیادہ نہیں پکاتی۔ اگر
آپ یہ مسئلہ حل کرنے میں رہنمائی فرمادیں تو سہولت ہو جائے گی؟ **شیخ شیخ... لاہور**
سبزی کو پیلے سے قبل ہاضمہ کو اچھی طرح دھو کر ان پر کاکہ ڈال لیا کریں۔ اس کے بعد سبزی چھلکیں!

Tip of the Month Contest کے نتائج

ونرز ٹپ

اس کو سب سے بہتر ٹپ مین مریم سار (حرکت) نے حاصل کی
ڈرہنگ نیل کا آئینہ۔ ہر روز صبح اور شام دم کے آئینے صاف کرنے کے لئے اپنی
کے چھینے دینے کے ساتھ کپڑے کے برائے استعمال کیا جائے تو بہتر جلدی اور
بہت اچھی طرح صاف ہو جاتے ہیں۔
اس بار کے کویتسٹ میں مائیکہ عمر فیصل آباد اور سیدنا اب سارہ بول ڈال فرما رہی ہیں۔
آپ کو بھی اپنی آواز دہنہ بی آکس 3660 کراچی پر ارسال کیجئے۔ منتخب آپ
میں نام شامل ہائے نتائج کی جائے گی اور آپ جیت سکیں گی ایک خوبصورت نقد



Helpline: 0800-32532

Mailing Address : P.O. Box 3660, Karachi, Pakistan

Email Address: dalda.advisory@daldafoods.com

Website : www.daldafoods.com

”میں ماڈرن کردار نہیں کرنا چاہتی“

جواں سال اداکارہ یمنی زیدی
سے ملے

ساجد رشید

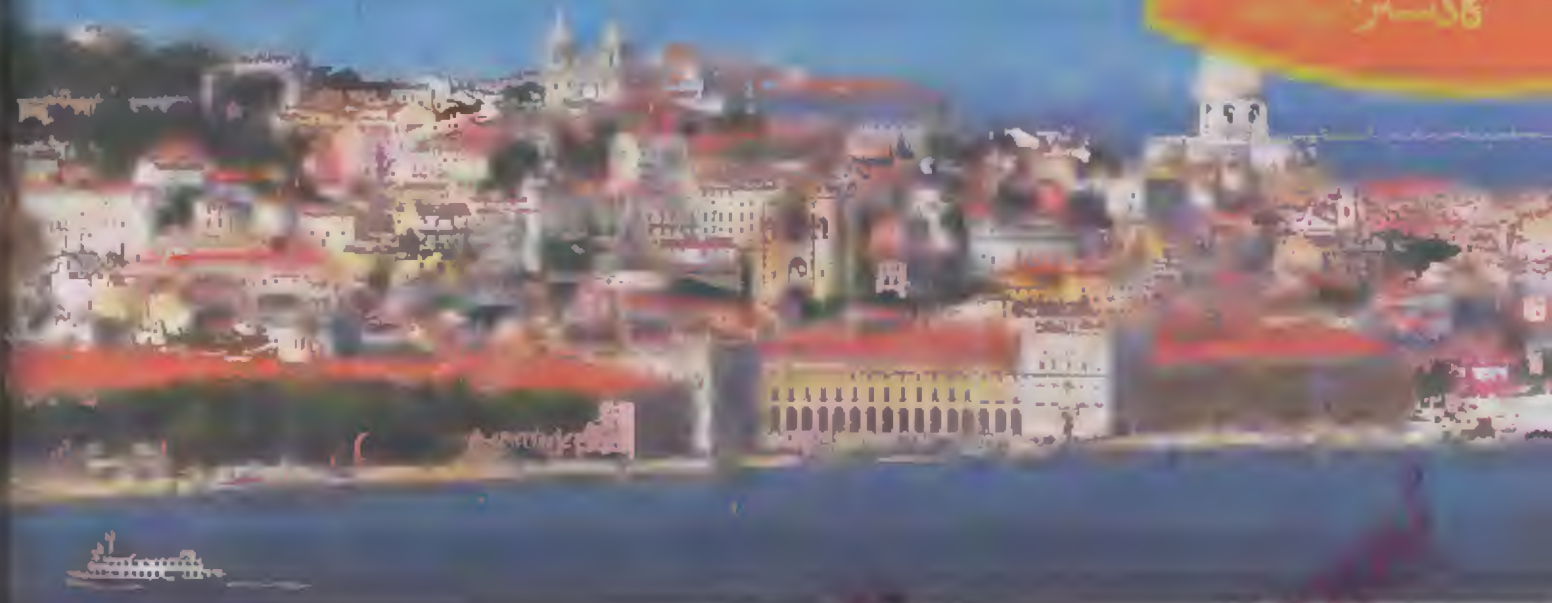
یمنی زیدی کو اس فیلڈ میں آنے ہوئے تقریباً دو ڈھائی سال تھے
ہوئے ہیں اور اس مختصر عرصے میں اس نے کافی پروجیکٹ کئے
ہیں اور اس کا ہر سیریل ہی ہٹ ہوا خواہ وہ الوداعی یا فرودخت ہو،
جوئی ایک لوگ، سمن، میری دلاری یا آپ کی کنیز ہو۔ اپنے تمام
سیریلز میں یمنی نے اس بات کا خاص خیال رکھا کہ کوئی کردار اس
کے کسی اور سیریل سے مماثلت نہ رکھتا ہو۔ یہی وجہ ہے کہ پہلی
اپنے ہر سیریل میں بہت مختلف رول میں نظر آتی ہے، اس کے
آنے والے سیریلز میں جتنا اور پارس کا ناظرین کو انتظار ہے۔

یمنی کے لکھی محنتی Lucky اور Bless کے ہیں اور انہوں نے اس کی
مخصوصیت پر اس کے نام کا بہت اثر ہے، اس نے جو چاہا ہے اسے کیا ہے۔ اس
فیلڈ میں آج بھی وہ اپنی ہی تھا، 3 جولائی 1989ء میں کراچی میں جنم لینے والی
اس کی والدہ کی طرف سے ہے۔ اس کی والدہ وائس رائلٹی ہیں جبکہ والد
زمیندار تہا اور باجیہ اس کے کزن عارف والا ہیں ہی وقت گزارنے ہیں، نہیں
بہنوں اور ایک بھائی ہیں۔ اس کے پاس ایک بڑا بھائی ہے۔ انیس بڑے بھائی ہیں۔ اسٹوڈ
ڈگری لینے والی اس نے کارروائی کی خواہش ہے کہ وہ اپنے تعلیم مکمل کرے۔

”شو بیز کی فیلڈ میں آمد کیسے ہوئی“

”میں نے کہا تاکہ میں بہت لگی ہوں۔ میرے سارے کام بہت آسانی سے
اور بہت اچھے طریقے سے سرانجام پاتے ہیں۔ میری بیوی بہن NCA کی
طالبہ تھیں، جہاں ان کے بڑے باپ کے لوگ آکر تھے انہیں کی ایک دوست
نے کہا کہ ایک ڈائریکٹر کو نئے چہروں کی ضرورت ہے، میں نے گھر میں ڈگر
کیا، میں نے آڈیشن دے دیا اور کامیاب ہوئی اور صحن سیریل میں ایک
کر لی گئی۔ یہ میرا پہلا سیریل تھا اور اس میں میرا اچھا رول تھا۔ مگر بہت اچھا





پر تگال کا شہر بن دیکھتے

کجرا دیہات میں اور دریائے ٹاگوس کے کنارے آباد ہیں بہترین سیاحتی مرکز ہے

قدیم پرنکال کا شہر زمین تاریخی اہمیت کا حامل ہے۔ یہ پانچویں صدی قبل مسیح میں قیام پزیر اور آٹھویں صدی کے بعد مورخوں اور اہل علم کے ذریعہ تسلیم کیا گیا ہے جہاں سے اسکندریہ گاما نے یورپ سے یونانی افریقہ کے سفر کے دوران ہندوستان تک کا بحری راستہ در بابت کیا تھا اور اس میں خطہ شمال تجارت کی نئی راہیں کھول دی تھیں۔ یہ علاقہ 1461ء میں پیدا ہوا اور 1524ء میں ہندوستان میں وفات پائی۔ حیرت انگیز بات یہ ہے کہ صدیاں گزرنے کے باوجود اب تک لڑکوں کے ہاتھوں Defective Capitalism کے نام پر یہاں سرکاری زبان سے دے دی گئی اور بھارتی اور انگریزوں کے ہاتھوں اس کے کئی ملکوں کی سرکاری زبان ہے کیونکہ پرنکالی باشندوں نے ان ممالک کو آباد کیا تھا۔ ان کے ہاتھوں اس اور دیارے ٹاؤن کے کنارے آباد ہوا ایک سرکاری شہر گڑھ ہے۔ اس کا شمار کے مطابق یہ خوبصورت و آبادی سب سے زیادہ دیکھا جائے والا شہر ہے یعنی زمین کی تاریخ پیرس لندن اور روم سے بھی قدام ہے۔

ہم اپنے ناکر کسی کے کنا، ہے آبا کرتے کے اس منظر میں کیا کہانی کی تھی کہ
 فوج فخر کو بھرنی تھی مجھ سے کئی مسندوں کی جہوں کے لئے بالی اور اسی کی
 اس جگہ سے مسندوں کا علاقے سے ٹہرے داخل راسخوں کو غلام کے لئے تھی۔

Se Cathedral



روبین کی چند اہم غلامتیں یہ ہیں۔ ایک ہے جسے "سری صلیبی جنگ" میں فتح کے بعد بارہویں صدی میں غنیمت کے طور پر لے لیا گیا تھا۔ یہ بھی روبن

ہوئے تارکس کے کنا، آئے آکر کٹے کے اس سطر میں، یہ کتاب کی مٹی کے
 اس جگہ سے سندھ کا علاقہ سے ٹہرے کے اعلیٰ راسوں پر افسانہ کے
 شاہ جہاں، فلم نے 15ء میں مدنی کے اس سطر پر کہ شہر کا کام شروع کیا
 بنا، کے ساتھ ترقی کے اضافہ کا بیان، یہ کہ جہاں کے نزدیک، ان کے کہ
 سے یہ کہ جہاں، دیکھا جانے لگے۔

اور یافتوں کی مادگار

دروغ سے الجھبی رکھنے والوں کے لئے پاکستان، الجھبی سے خالی نہیں ہوگا کہ پگھال مہیہ کا قاتل 1415ء میں خلیفہ افریقی شہر مریوطہ کی بانٹ سے 1461ء میں صدی میں اسکونی کا کے بنے ہندوستان کے لئے چھوٹے اسے سب سے براziel بانٹ ہو گیا اور غلط دروغ کو پہچاننے والے کیوں اس کی کوئیوں کے خیانت سے اس کی سلطنت میں براہ غلطوں تک پہنچی اور ان کے مالیاتی کے سبب زبھر گئے۔

ہنری کی سوجرا، Henry the Navigator کی : جو نقلی مہم جاکنگ ہے جسے پرتگال کے

شہنشاہ جولیس سیزر نے اسے سیدہ کیلپس ٹیرکا کہا اور اسے کہہ کر Felicia's Julia کا
۴۴۰ء میں بادشاہ۔

Torray D Belem ٹورے ڈی بیلم



یہ تھوڑا سا قطعہ ہے جو بیمار کی طرز پر خیر کہا گیا ہے۔ 16ویں صدی میں

سینٹ جارج فورت کا قلعہ Saint George Forte

۱۴۷ء میں سلطان محمود غزنوی نے ہندوستان کے بعد کھجوروں میں دوبارہ فتح کے بعد ملک پر مسلمانوں کا مضبوط



نہیں قلم نہا۔ اے ۱۱ صدی میں مسلمان ناخین نے نمبر کیا تھا۔ ۲۰م
 قلع کے بعد اس قلع کو صحت جادوں کے زم سے منسوب کر دیا گیا۔

Commerce Square



مذمت گئی صدیوں سے یہاں جلیے ہوئے تھے، انگریزی اور سرائیکی
 دینے کا عمل ہو رہا ہے۔ تاریخی اہمیت کے ساتھ ساتھ ان کی زبانوں اور
 جس شہار کا لوگوں اور دی عہدہ کوئی نسب دہاؤں کوئی کیا تھا جبکہ
 1974ء میں پروا دیا اظہار نے یہاں میں اور کچھ جگہ کا مظاہرہ کیا اور
 (تسلسلہ بہ کارآمد ہے۔

یہ بیان کرنا تو میں پر یوں تو اے بعد تو اس دور سے اور عجمائیزہ غلامت میں جو اس
 لیکن اس دور کے لیے یاد دہاؤں تو کہ اس کے کوئی تاریخی شواہد نہیں جیسا کہ
 ہے جہاں ہا کر طبیعت خوش و دھانی ہے ۔

Palace Square



میں ہاں ہاں میں کبھی چنڈر کل ہوا کرتا تھا جہ ۱۷۵۵ء کے زلزلے میں تباہ ہو گیا۔ مگر یہ یاد آ رہا ہے کہ یہاں عجیب گھر آدھ بیلوٹا اور

International Palace



یہ شاہی محل اور موسم گرما تھراوانے کے لئے مقرر کیا گیا تھا۔ یہاں نصب و تعمیر شدہ محلات اور باغات
مکمل ہوئے تو اس کی طرف سے ۱۶ دسمبر کے دنوں میں شہر بھیجا
گیا تھا۔ پھر یہ صرف ۵۰ کاؤنٹر کے واسطے ہے Sintra شہر ہے
اس واقعہ سے اس واقعہ میں کہا جا رہا ہے Sintra قلعہ کو جو
دو جانب سے غائب دور فرار ہو گیا ہے۔ یہیں آپ سیٹ محل اور ایک
ایسٹابلیشمنٹ قائم کر کے جس طرح کے مقامات میں یہاں کا وہ حرارت
کل اگری کہ ہوتا ہے ۔

Rossio

اس کتاب میں مسلمان ہونے والے افراد کی زندگی کے بارے میں Olive Palmer کی یادداشتیں جمع کی گئی ہیں۔

زراعت کے دوریت

شہر میں پھرتے ہوئے موصلی نظام سے دو ذرائع آمد و رفت کے لئے بہترین
 راستہ سے فریق اور میسوں کا انتخاب کر سکتے ہیں۔

کے چند انتہائی معروف درویشان ویدھانتاں میں سے ایک ۲۱ جاتا ہے۔
 کہتے ہیں کہ شہر کی دوا روٹھی کے بعد ایک انگریز شخص کو زمین کا بیج
 بٹا گیا۔ اٹا، ٹاڈا، ٹاڈا کی حمایت سے اس نے شہر کو سننے سے آواز دیا
 اور Sc Cathedral شہر گیا۔ سرکاری مذہب مسیحیت ہے، لیکن
 میں جیڑی، دوا، لکڑی، مسلمان، انڈینوں کی مساجد خدا میں بہت
 کہیں ہیں۔

Rossini Square



ہیں مرکزی شاہراہ کو گزرتین کے مقامات بکا دل کہا جاتا ہے کہ شاہراہ اور
مقام سے اور شہر کے کئی حصے ہیں اگر کہتے ہیں اگر آپ لہرن میں نہیں جاتے
سے واقعہ بارہن خدا سے ہے گزرتین ہے۔ ہر کافی طور پر اسے
Parkdam بھی کہا جاتا ہے۔ یہاں آپ دیکھنے کو ہر فریادی کے
موجود نہ تھے۔

Elevador de Santa Justa

[illegible]

[illegible]

Maple Chapel Cave Chert

ہاں، پھیل سکتے ہیں۔ کسی بڑی چیز کی ضرورت نہیں اور جتنا ہم اچھا بڑا سبق پڑھیں فی منٹ، اس میں بھی بہتر کر سکتے ہیں۔



عجب اجزاء اور مصالح کے ساتھ کوئلے کی جائے نوپ Clunch اور Clay ہیں۔ ہوتے اور مٹے کے لئے نوپسٹ رپاؤ ہوتے ہیں۔ یہ بھی جاتا رہتا ہے۔ لٹولاؤ میں ہمیں ہاں نیچر اکنائے ٹاٹا جارجیہ واسٹہ ۔ یہ باریک ٹکڑے متوازن مہانوں کے ساتھ رکھے گئے ہیں ۔

کوئٹہ میں گرل کیا ہوا بیفٹ سے Clar Grilled Beef wuh
 Green Peppercorns Cheese Sauce کا نام دیا گیا ہے اس ڈش
 کو ڈانے کی چدایت میں گراچی سے لی گئی تھی، داغی بیفٹ میں بھی
 آج کل ڈش تھی، دو جو کھتے ہیں کو کڑی یا کوئی ڈش ریسٹورنٹ کی خاص
 بات نہیں کہتی ہے۔ بیفٹ ڈش تھی جس میں ٹایٹ سرخ سرخوں کے
 ساتھ بہت سی طرح کی میسرینٹ کیا ہوا بیفٹ اور سوکھی کالی سرخ کے
 ساتھ ساتھ Cheese Sauce بھی تھی۔ ہارے
 ریلے ڈش کو مقدار سے زیادہ طلب کیا اور خوب
 خرچے لگا کر کیا۔

Char Grilled Fish with Basil and Cherry Tomatoes

ہمارے قریبے سامعی جو بیفہ غوفی سے نہیں کھاتے انہوں نے مصلی کے سلاخو
 رانہوں و دو گندہ پیل سلاخو کا جرہ شمار بکھوئی کے علاوہ کالی کسی کے ذائقے
 کے ساتھ کھاتے ہیں۔

کھا تا تھا۔ اس نے سب کی محبت بھر کے کھا لیا ہو جیسا کھانے کی طلب تو ہمیشہ رہی ہے بلکہ میں کچھ سال کے بعد وہاں کا مخصوص جیسا کھانے کے لئے دلی خواہ مخواہ کر کے گئے تھے اس لئے کہ وہاں تو جیسے میں وہاں ہی بہت سی مگر

Cholesterol Blandie کے لئے یہ کہہ کر مناسب! اگر ذرا دماغ کا تلبہ و صبح میں نہ کرنے میں دل چاہا تو اس کے لئے اور کچھ کچھ

کے ساتھ براؤنی بہت مزے کی گئی ہے۔

مکرواؤپ پسند کر دیں تو اس میں Caramel Base عمل کر لیجئے یہ مگر گرم Sauce بہت ہی مختلف دروازے دلا رہی ہے۔ وہ بھی ہم پکولوا ڈیج کے ساتھ کھانے کے واسطے نہیں لیتے۔

بہبود میں بین الاقوامی طرز و اس کی جھلک نظر آتی ہے۔ مستطیلہ
 مربع، دگولہ یا بیضی شکل میزوں اور درختوں کی نشست کے ساتھ ساتھ کھجور کے درختوں کو
 خرید کرنے والے خانوں بھی مٹانے والوں کو خوف دہا کر سکتے ہیں۔

[illegible]

برو کوئی کرپسی چٹائی کے ساتھ



اس سلاڈ کے دیکھیں! کتنا نازک۔ بلی غنا کہ مسٹر ذکر ہم کی Sauce کے زلی
اے تہ Roast Beef Prosciutto پر ہر میان چیز کے ٹائے ہر دو کوئی
در و گن مانی کر کے اسے مثل سلاڈ بنا دیا گیا۔

برائن ٹمپورا



پورا کو بہت سے سٹارٹ اپس کے طور پر چھوڑنے ہیں۔ اگر اسے

پولولاؤنج (لاہور)

بدلتے موسم کے ذائقے دار کھانوں کا
مینو پیش کرتا ہے

انم حساب قارونی

لاہور ایسی محکمہ اور ریسٹورنٹس میں کھانوں کے دلدادہ چلواؤں
سے بنائی گاتھ ہوں گے جو تارمین لاہور جانا چاہتے ہوں ان
کے لئے پیش کیا گیا تحریر کا دانا ثابت ہوگی۔

اور ایک بار اور پھر کوئی ایسی حرکت نہیں کر سکتے تھے کہ ان کے لئے مثبت سرگرمیوں
 ممکن بنیں۔ ان ہاں کہیں اور کھانوں کے چھوٹے کھانے کے لئے مثبت سرگرمیوں
 کر رہے ہیں۔ اس ریسٹوران کی روٹی، بالی، اور کھانے ہیں جیکے میڈ اور
 دہائی کرنے کے ڈرائیو کیا ہے۔ انہوں نے کہا ہے کہ اس کے علاوہ کے چند
 ریسٹورانوں کے لئے ایسی خدمات بھی دستیاب ہیں۔ جیسے کہ اس کے لئے
 جاپان کے "School of food & wine" کے ساتھ
 چیرمانہ نظام حاصل کی۔ بعد ازاں بہت سے "Le Manchu" اور "Le
 Caprice - Fight Over Fight" اور "Boumpton Brasserie" کے ساتھ
 میں وہ ان ملازمت کا سیکرٹری اور طرز بنیاد احساس ہو گا کہ بعض ایسے ہی
 ملک میں جاپان کے نہیں بلکہ کھانا پڑھنے کے لئے کسی سائنس اور فزکس کی کم
 نہیں جاتا۔ جیسے کہ وہ مارکیٹ کے بھی ہے اور ملک اور جاپان کے ہیں۔ جب
 تک آپ کے لئے سے تصور پر کام کرتے رہیں اور جوئے اور سے محفوظ
 اور جوتوں کے ریسٹورانٹ کا سب نہیں ہو سکتا۔

”یہاں ایسا کچھ خاص کیا تخلیق کیا ہے جو ذائقے کے متلاشی لوگوں کو بہنا تاڑو؟“

”اس سال ہم نے مگر میں میں بھی بادی کو کڑا فرمایا کہ اس کے ساتھ کچھ بہت افسوس رہے ہیں۔ حال مگر میں کو کام میں طویل مدت سے تھا۔ ہم بادی کو کو کہنے پر کہ سرہوڑوں سے مختلف زبان کے ایک تھانہ پر اگر موسم بہار کے موسم کے مطابق ہوں تو نہ کیا جاتا ہے۔ قطعاً نہیں ہے۔ بادی کی خدمت پر ایک دھار کا اور ہمارے کام کا موسم مگر اس کے کھانوں کو بڑی بھی رکنا رکھنا ہے کہ جتنا جانتے ہیں ضرور مل جاتا ہے۔ خود کیا بات ہے۔ حقیقتاً ہم نے یہاں کچھ اور چیزیں بھی میں کی ہیں تاکہ وہاں کے مخصوص اٹھانے سے ہمارے وہ بچے باوجود بھی چیزیں کھانوں کو آسانی سے قابل کسٹم ہو جائیں۔“

کولہواؤں کے دروازوں، تختروں، انعامات، ہم نے جو کہا "آپ کا کہا خیال ہے
بہت سیکر، مسطورنہ کا ہیڈ شیف، دوڑنا سچے تیلے کو چنگ تیر کرے، پارا درست
کچن میں نہ، بلت سیما و کرے، یعنی عرف جام میں، چھٹا سالے جب تک کہ آپ کی
ساکھ نہ ہو، ہونی ہے نہ، رفروری دینی ہے، رورہاری دے سے متفق نہیں۔
"بالا کہا تھا، پچھلے روز عرفات کے ساتھ ہیں، کہ آپ دوڑنا کام چھٹا، پوچھتے ہو، جویت کے
پتے نہیں، دے سکتے، اس کے بار آج، وہ امام بلت ہے، کہ مسطورنہ کا لکھا، جب

فرحنگ پروردگار (خبردارک)

در رکشا کٹر لہنے۔ انڈرن کھتارہ جاتا۔ ”صاحب! میں نیکی لے آتا

"آپ نے ابھی نہیں سب کی لگاؤں میں کتنا سسر سسکتی تھی؟"

"نہیں سے کیا فرق پڑا ہے؟ آپ وہیں ہی نہیں رہتے ہیں؟"

"آپ نے انکا انتظار کیا ہے؟"

"کہاں سے کہا جاتا ہے؟۔۔۔ آپ کے اپنے اندر رہتا ہے۔"

"پھر وہ کتنا دانا اس سے مہلے لگا۔۔۔ کتنے دن سے مدد کر رہی ہیں۔۔۔"

"نہیں! اس طرح سڑائی گھبرائی اور وہ انہیں دکھائی۔ بے تکلف بات

چیت کر رہی تھیں کہ رکھاؤ کے سامنے۔ بیکے رنگوں کے دھبے کے بالے

میں اس کا چہرہ لٹکتا ہے۔ اس طرح شاداب لگتا۔ بڑی بڑی ٹالنی آنکھوں

میں زبان کی چٹک تھی۔ وہ انہیں سے اور ایک بھی لینے تھے مگر۔۔۔ اس

میں ایک دوسرے کے ساتھ جھڑپیں کھینچ رہی تھیں۔ دابہ نے ہاتھ

کدہ ایک ذمہ دار گھرانے سے تعلق رکھتی تھی۔ انہیں ان زمرات

کوڑوں اور کوڑوں پر دان کوئی زندگی کی معراج نہیں تھی۔ ایک دفعہ

میں ایک تک تعلیم بھی حاصل کرنے لگی ہیں اور جتنی ضرورت ہو

کر رہی۔ درہان میں ہی کہیں ایک کمرہ چھوڑ دی ہیں وہیں والی

اسی رہتی ہیں۔"

"وہ پھر آپ کو طب پڑھنے کا خیال کیسے آیا؟"

"یہ نہیں سمجھتا تھا اسے راحت میں رہے۔ میرے ہاتھ میں نے ڈیڑھ

سارے دن اور ایک نظر تھے ان کے متعدد بچوں میں سے وہی پر وہ

چڑھے ایک بھری ان اور ایک میرے ساموں۔ بانی سب بھوتی خروا

میں چل رہے۔ انادہ لڑی سفت فوری تھے انہوں نے ذمہ داروں کی طرف

اور سارا ان۔ کہیں مگر جب انکوتا پناہ میں عالم شباب میں رہتوں کے

بھگتے میں تھی۔ وہ کیا تو ان کا دل ٹوٹ گیا۔ اتنی ذمہ داری نہ تھی

"ہاں بڑی اسی" اور کھونٹے سے لپکے میں بولی: "میری ماں باپ کی جلی

بڑی غیر سے گھاس پر بھی ہوئی مارا ایک دم گھٹا کر کے اس پر بار

بنا کر خالص گھر لڑکوں کے انداز میں بچہ بنی اور بولی: "آخر لڑکیوں کے

لئے ذمہ داری ہو کر نہیں رہی ہے۔ جب کہ یہ اصول لڑکوں پر لاگو نہیں

ہوتا۔ ہر ایک کو چاہیے کہ اپنے نوک و کڑاں کہاں جائیں۔ کئی بار کسی

لڑکیوں کی سادگی کی طرف بھی چلتی ہے۔ اپنے حالات میں ان کی سادگی کا

خیال ہی چھوڑ دیتا ہے۔ ہمارے اپنے زمانہ میں کئی سادگی ہی میں

اور وہی بڑی کھانا اس کی بھی موجود ہیں۔ بڑی ماں بھی کم نہیں اور ان

کی سادگی کی عمر بھی کئی تھی۔ مگر بڑی ذمہ داری مالک تھیں۔ اور ہر ایک

معاشرے میں سادگی کا رواج پانچ کرانا اچھے۔ یا جب ہوا

ہوئے تو غریب یا کٹاں سے اور انہوں نے اس عزت انسان کی نہیں اس کی

بائیاں کی ہوتی ہے۔ سو ضرورت سے ضرورت سے بچا کر لیا۔"

اس نے بڑی کم و کمرہ صاحب جانہ اور بڑی اس کو مالک اور

عزت وار بن گئے۔ بڑی انی: "ب سادگی کے پانچ سال بعد ایک کوئی اور

پیدا کر سکیں؟ اپنے انہوں سے میری اس کو کہا انہیں ہم سب سے بہت

پیارا کرتی ہیں بڑے طرف دلی محبت ہیں۔"

اور اس اعتبار سے اس میں وہی بڑی ہوئی بہت دلکش لگ رہی تھی۔

"آپ کیوں پریشان ہوئی ہیں۔ یہ کم از کم آپ کا مستند نہیں ہے۔"

انہوں نے جواب دیا: "کیسے؟ سنا نہ کہہ دیا۔"

اس نے ان کی طرف دیکھا۔ ان کی نظروں کا دلہا نہ تھا۔ ان سے چھان

دوسکا۔ دلچسپا کے بھولوں میں گھاب گھاب گئے اور یہ منہ بولی صورت ان

کے دل کی جڑوں کو بے زنجیر کر گئی۔

اور وہی بڑی کھانا اس کی بھی موجود ہیں۔ بڑی ماں بھی کم نہیں اور ان کی سادگی کی عمر بھی کئی تھی۔ مگر بڑی ذمہ داری مالک تھیں۔ اور ہر ایک معاشرے میں سادگی کا رواج پانچ کرانا اچھے۔ یا جب ہوا ہوئے تو غریب یا کٹاں سے اور انہوں نے اس عزت انسان کی نہیں اس کی بائیاں کی ہوتی ہے۔ سو ضرورت سے ضرورت سے بچا کر لیا۔"

اگر کسی چھوٹے پودے کو سڑی جگہ لگا دیا جائے تو وہ تھوڑے ہی دنوں میں جڑیں پکڑ لیتا ہے مگر بڑا سا لکھو رہا۔ درخت کو سڑی جگہ منتقل کرو تو وہ جڑیں نہیں پکڑ سکتا اور ریت و فٹ مری جا جاتا ہے

اور پریشانی ہی وہ بھی کہ بھول دانی اس دور کھونٹے سے باندھے جا رہے

تھے۔ ان کی سادگی سادہ آنکھوں پہلے اپنی خالہ اور سے ہو گئی تھی۔ ذہرا

کس بھی فٹن شکل تھی۔ اور ان کی عینک کے کی ہلکی تھی لیکن اس نے

بڑے جتنوں سے اپنی بڑی کو دیکھ کر ان کا غم: "اور ان کی گئی خالہ ان کی

حریف تھی بھی ضد پاندہ کی کڑی ہر وان کے بچے کو پسند ہے اور انہیں بھی

دشمن نہیں دیا جائے۔ بات برادری کے بڑے گئے تھے اور انہوں نے

عینک کے کی جگہ کی فن میں فیصلہ دیا۔ تب انہوں نے خالہ ذرا تعلیم کی

حکمت پر بہت فٹن ہوئی تھی۔ مگر اب اس وقت وہ بے نیکی اور انہوں

نے خود خیر کے فن میں فیصلہ دے: "ابو! خالہ اور تعلیم پر اصرار بھی دینا

اور ان کی عظمت کا سنا بھی جو ماں۔ لیکن خیر انہوں نے مارا کو کب دیکھا

خالی کب جانا تھا کوئی لڑکی اپنے ذہن اور سوچ کی بھی ہو گئی ہے کہ جس

کے سامنے سرخاؤ کم کر کے ایسی خوبی: "وہ دوسرا کب سہرا ہو جائے۔ ان

کے پاس نوبہ دستور تھا کہ وہ ان دنوں میں اپنے کام کو چھوڑ دینا

دشمن اور دوسرا ہر مرد نے میں دفت گزارنے۔ مگر کے اندر دکھانا کھانے یا

رات کو سونے کے لئے آ جاتے۔ یہی معمول رہا ہے بڑی بڑی: "میں نے

دیکھنے آ رہے تھے۔ مگر کی اس طرف سے سب مطمئن تھے۔ اور وہ

بھی اس نے سے پہلے مطمئن تھے۔

انہوں نے سوجا کر اور ذہرا کو طانی دے کر اس کی خالہ تعلیم سے کر دی

یہ ذہرا پر کوئی ذہرا نہیں۔ اسے ان سے ذہرا محبت کرنے والا سہرا

جائے۔ خالہ کو اس کی پسند کی ہوا اور تعلیم کو اس کی کوئی ہوئی محبت مل جانے

کی۔ انہوں نے ایک کو یہ تعلیم دیا۔ ہم سب سے بہت

ذہرا دیکھ کر اس کا دل چاہا تھا۔ اگرچہ ان دنوں میں بھی ذہرا سادہ

اور وہی بڑی کھانا اس کی بھی موجود ہیں۔ بڑی ماں بھی کم نہیں اور ان کی سادگی کی عمر بھی کئی تھی۔ مگر بڑی ذمہ داری مالک تھیں۔ اور ہر ایک معاشرے میں سادگی کا رواج پانچ کرانا اچھے۔ یا جب ہوا ہوئے تو غریب یا کٹاں سے اور انہوں نے اس عزت انسان کی نہیں اس کی بائیاں کی ہوتی ہے۔ سو ضرورت سے ضرورت سے بچا کر لیا۔"

اگر کسی چھوٹے پودے کو سڑی جگہ لگا دیا جائے تو وہ تھوڑے ہی دنوں میں جڑیں پکڑ لیتا ہے مگر بڑا سا لکھو رہا۔ درخت کو سڑی جگہ منتقل کرو تو وہ جڑیں نہیں پکڑ سکتا اور ریت و فٹ مری جا جاتا ہے

انہوں نے سوجا کر اور ذہرا کو طانی دے کر اس کی خالہ تعلیم سے کر دی یہ ذہرا پر کوئی ذہرا نہیں۔ اسے ان سے ذہرا محبت کرنے والا سہرا جائے۔ خالہ کو اس کی پسند کی ہوا اور تعلیم کو اس کی کوئی ہوئی محبت مل جانے کی۔ انہوں نے ایک کو یہ تعلیم دیا۔ ہم سب سے بہت ذہرا دیکھ کر اس کا دل چاہا تھا۔ اگرچہ ان دنوں میں بھی ذہرا سادہ اور تعلیم کو اس کی کوئی ہوئی محبت مل جانے کی۔ انہوں نے ایک کو یہ تعلیم دیا۔ ہم سب سے بہت

انہوں نے سوجا کر اور ذہرا کو طانی دے کر اس کی خالہ تعلیم سے کر دی یہ ذہرا پر کوئی ذہرا نہیں۔ اسے ان سے ذہرا محبت کرنے والا سہرا جائے۔ خالہ کو اس کی پسند کی ہوا اور تعلیم کو اس کی کوئی ہوئی محبت مل جانے کی۔ انہوں نے ایک کو یہ تعلیم دیا۔ ہم سب سے بہت ذہرا دیکھ کر اس کا دل چاہا تھا۔ اگرچہ ان دنوں میں بھی ذہرا سادہ اور تعلیم کو اس کی کوئی ہوئی محبت مل جانے کی۔ انہوں نے ایک کو یہ تعلیم دیا۔ ہم سب سے بہت

انکسپیرینس

رومانہ روی

میں نے ہرگز رخصت ایسا نہیں کیا
اس کھر سے نکل آئی دیوار کی
اسان کا گل اس کو اسان کا ہے
گردہ میں رہتی ہے گردہ کی گھاٹی
ہواں ہی آنکھوں کو ہٹنے کی اجازت ہے
بٹکل میں بھی ہوتی ہے گھڑائی گھاٹی
تھک دھن سے جن کا بھی تعلق ہے
رہا ہمیشہ وہ گھڑائی کی
توبہ سے تو اتنی ہے ہر ماہ کی گھاٹی
خوبہ کھل جائے وہ توبہ نہیں ہوتی
توبہ میں دھپ ہے گردہ کی گھاٹی
تسین نہ کیوں پائے ارباب حق سے
پہلے سوچوں میں مہکار کی گھاٹی

مونانجی

تارو سا ہونے سے
تہو کو تہو کی تہو کی تہو ہے
تارو سا ہونے سے
کوئی خیال میں خوشبو ہے
تلاش کروں گی تو ہر تہو کی
تہو کوئی خواب سا دکھاتا ہے
تہو کی تہو کی تہو کی تہو ہے
تہو کی تہو کی تہو کی تہو ہے
تہو کی تہو کی تہو کی تہو ہے
تہو کی تہو کی تہو کی تہو ہے
تہو کی تہو کی تہو کی تہو ہے
تہو کی تہو کی تہو کی تہو ہے
تہو کی تہو کی تہو کی تہو ہے

تشنہ بریلوی

چلا ہے تہو کا تہو کی تہو ہے
تہو کی تہو کی تہو کی تہو ہے
تہو کی تہو کی تہو کی تہو ہے
تہو کی تہو کی تہو کی تہو ہے
تہو کی تہو کی تہو کی تہو ہے
تہو کی تہو کی تہو کی تہو ہے
تہو کی تہو کی تہو کی تہو ہے
تہو کی تہو کی تہو کی تہو ہے
تہو کی تہو کی تہو کی تہو ہے
تہو کی تہو کی تہو کی تہو ہے
تہو کی تہو کی تہو کی تہو ہے
تہو کی تہو کی تہو کی تہو ہے
تہو کی تہو کی تہو کی تہو ہے

WWW.PAKSOCIETY.COM
RSPK.PAKSOCIETY.COM

WWW.PAKSOCIETY.COM
RSPK.PAKSOCIETY.COM

WWW.PAKSOCIETY.COM
RSPK.PAKSOCIETY.COM

FIVE JEWELS OF HOMEMADE PIZZA

[illegible]E-mail: ross@cybernetik.com

چکن فحیہ ہیزا

پرسن بحیثیتہ میزبان	پرسن بحیثیتہ میزبان
1 کمرہ	200 کمرہ
4 کمرہ کے کچھ	1 کمرہ کے کچھ
1 سائے	2 کمرہ کے کچھ
آرٹھانے کا کچھ	3 کمرہ کے کچھ
2 کمرہ کے کچھ	4 کمرہ کے کچھ
1 صند	5 کمرہ کے کچھ
4 کمرہ کے کچھ	6 کمرہ کے کچھ
2 کمرہ	7 کمرہ کے کچھ
50 کمرہ	8 کمرہ کے کچھ

f PAKSOCIETY

رواقِ بزمِ جہاں

مصنف: **ڈاکٹر اسلم فرخی**

صفحات: 165

قیمت: 300 روپے

چشمه: شهر ۱۵۵۵-۱۵۵۶، باکس ۵، بخش اقبال، کرانی

نہیں میری کتابوں کا خاکہ پر مشتمل ہے۔ ڈاکٹر اسلم فرنی بی۔ او۔ کمرانی سے شیخہ اود کے سرپرست اور آج بھی ان کا قسط دینے والے ہیں۔ ان کا خاکہ میں انہوں نے اپنے مجموعے یعنی "ادوار اسلم صدیقی کوکبار" میں محفوظ کر دیا ہے۔ اور صاحب کمرانی کے اپنے نوچوں میں شیخہ کے پہلے بار مکمل لا۔ میں قیدیوں کو امر کر رہی ہوں۔ دینیوں نے۔ بعد میں بی۔ او۔ اسلم صدیقی اور جب متاعہ کامل لکھا۔ خاکہ کار اور مزاج مرے۔ اگر آپ یہ کتاب پڑھ لیں اور وہ دونوں کے عہد غزنی سے محفوظ ہوئیں گے۔ ڈاکٹر صاحب نے پاکستان میں اردو زبان کے بارے میں دیکھے۔ دینی نفس اپنی اہلی اور زبان سے کیوں وہ دینی مٹی جو دنیا کی جگہ پر زبان فراموش ہوئی اور دینی نفس اسے دیکھ لیں۔ صاحب اس شخص میں ایک کے بعد دوسرا خاکہ امرتا جانا ہے۔ اور آپ دیکھ لیں۔ انسانیت میں اس دلچسپ کتاب کو پڑھ لیں۔ آج جس خیال سے آپ کا مٹی ہے۔ زبان چلی رہی رہنا۔ کتاب شائرا اور فرنی کے بارے میں ہے۔

کتنے ستارے ہیں

پیش: درج فاطمہ علیہ السلام فی عثمان بن عفان اور دیگر صحابہ

فقیہ باری خان

عبدالرحمن بن عوف اور اس کے بیٹے نے ہمدانی کے خلاف بغاوت کی اور ہمدانی کو قتل کر دیا۔ ہمدانی کے قتل کے بعد ہمدانیوں نے ہمدانیوں کے خلاف بغاوت کی اور ہمدانیوں کو قتل کر دیا۔ ہمدانی کے قتل کے بعد ہمدانیوں نے ہمدانیوں کو قتل کر دیا۔

بن روئے

کلاس: مہر خان، مہاویں سعید، ارجمند من خان، زریہ نقیہ، جہا بدین، ارجمند علی ماسی

ڈانر بکٹر: منہم حسین الشہزاد کا تحریق

[illegible]

ہر شخص کو اپنی اپنی جگہ پر رکھنا ہے۔ لیکن جو وہاں رہتا ہے وہاں رہنا چاہیے۔ اگر وہاں سے ہٹا دیا جائے تو وہاں سے ہٹا دیا جائے۔



لاوا (شعری مجموعہ)

مناظر: امام باقر

182 **مختصات:**

پبلشر: مکتبہ انبیاء کرامی

مصدق فرقی پہنچتا ہوں جس مقام الخیر کے صاحبزادے جہاں پر اختر ہے ایک : مابین دو اہل حق ہے کہ ایک نبی ولی و دوئم انہما سلفہ کے بہترین کہانی کا ذکر فرما کر چیرا اور
دوسری وجہ شہرت مولیٰ ثانی ہے : چنانچہ وہ سلام سہرگرمی کو شائع ہونے میں برس ہو گئے اور اب دوسرا جلد اور خلافت پر آ رہا ہے : دوسری وجہ شہرت اس کتاب
نے چند ہندوستانی ہندو ہمارے معارف اور ہمارے گیسٹس کے راج مابین کسی نے کیا خوب سوال کیا تھا کہ یہ نئے برس چپ : ہے کہ بعد از اپنا نو کیا کیا جاوے ؟ انہوں نے
کہا "اللہ کی قسم جو جتنے کے لئے میری زندگی ہے نہیں" : فرمایا وہاں، الخطبات، مباحثات، انجیل، تفسیریں جہ پر ہوتے کے بعد اسے میں جاوے اور آخر سے
بہتر گویا نکلنے کے کہنا ہے : اور یہ انہوں نے انفرادیت کو اسیر کر لیا ہے : کتاب ہے حد فہمی نے شائع ہوئی ہے : "سال رواں کی بہترین کہانیوں میں ایک
اولیٰ : کہ اسے پاکستانی نادر و نایاب ہوں کی بھی ہے : یہاں چند فقرے اس کی تذکرہ کرتے ہیں :

۱۔ اچھا اور نیک سے مکاں میرا کمر کیا
کچھ لوگ میرے لئے دسویں بھی تھا گئے

سسرال میری

عمران اسلم ویتس کے مطابق: "میں نے کہا کہ میں نے اور رضا
اسے ایجنڈی انٹریمنٹ

[illegible]

دیکھ کر ہمارے

کلاسٹ: مائیکرو کمپیوٹر سسٹمز

۱۵ از بکسر: صد و پنجاه

[illegible]

سدا بہکے گا میری قبر سے ہے اسے اور کھلے نہ دیکھتے تھے نہ وہ جس میں میں رہا، نہ ان قبر سے نہ اور نہ میں نے اسے اس جگہ پر دفن کیا تھا۔
 گرا بیٹھیں سب کھڑے ہوئے، اور وہ سب نے اس کو دیکھا۔ میں نے کہا: "یہاں دفن کیا گیا ہے۔" اور وہ سب نے کہا: "یہاں دفن کیا گیا ہے۔" اور وہ سب نے کہا: "یہاں دفن کیا گیا ہے۔"

پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✧ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✧ ہر ای بُک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✧ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✧ سیریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✧ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریچ
- ✧ ایڈ فری لنکس، لنکس کو ایسے کمانے کے لئے شرنک نہیں کیا جاتا
- ✧ ہر ای بُک کا ڈائریکٹ اور ریڈیو مائیل لنک
- ✧ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بُک کا پرنٹ پریویو
- ✧ ہر پوسٹ کے ساتھ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✧ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریچ
- ✧ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✧ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✧ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں

We Are Anti Waiting WebSite

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

← ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

← ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library For Pakistan



Like us on
Facebook

fb.com/paksociety



twitter.com/paksociety1



کوئی جود رکھے پیار سے